

Distributed by
Holmes Products (Europe) Limited
1 Francis Grove
London SW19 4DT
England
Fax: +44 (0)20 8947 8272
Email: enquiriesEurope@jardencs.com
UK - Free phone Customer Service Helpline
– 0800 052 3615
For replacement bags and rolls please call
– 0870 060 1855

Holmes Products France
1015, Rue du Maréchal Juin
Z.I Vaux - Le - Pénil
77000 Melun – France
Phone: +33 1 64 10 45 80
Fax: +33 1 64 10 02 32
France
N° Indigo 0 800 82 08 17



MACOM srl
Via G. da Procida, 10
20149 Milano
Italia
Tel. 02 33 10 76 56
Fax 02 33 10 45 23
Email: info@macomsrl.it
www.macomsrl.it

Elras GmbH
Schleißheimer Straße 93 a
85748 Garching bei München, Deutschland
Tel.: 089 / 5480195-0
Fax: 089 / 5480195 – 600

CE

139753/9100060001911
GCDS-FSV15832-JC

V1020I10MLM1

V1020-I





VACUUM FOOD SEALER

Owner's Guide

Notice d'utilisation

Bedienungsanleitung

Guía del propietario

Guida del proprietario

TABLE OF CONTENTS

READ AND SAVE THESE INSTRUCTIONS

LESEN SIE DIESE ANLEITUNG AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE SIE AUF

LEA Y CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

LIRE ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS

LEGGERE E CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

IMPORTANT SAFEGUARDS

Please read this manual carefully before using this appliance, as correct use will give the best possible performance.
Retain these instructions for future reference.
When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

- Read the instructions carefully.
- Do not use the Vacuum Food Sealer on wet or hot surfaces, or near a heat source.
- Always use the Vacuum Food Sealer on a level flat surface.
- Do not immerse any part of the Vacuum Food Sealer, power cord or plug into water or other liquid.
- To disconnect, unplug the power cord from the electrical outlet. Do not disconnect by pulling on the cord. Always unplug the Vacuum Food Sealer before cleaning.
- Do not operate the Vacuum Food Sealer with a damaged power cord or plug.
- Do not operate the Vacuum Food Sealer if it malfunctions or is in any way damaged. If the cord or the machine is damaged, it must be returned to an authorized service center. See warranty for more information.
- Use the Vacuum Food Sealer only for its intended use.
- Close supervision is required when this product is used near children.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Do not allow the Vacuum Food Sealer to be used as a toy.
- The Vacuum Food Sealer is not for commercial use. If sealing more than 30 bags or canister in a row, wait at least 25 minutes before continuing to use your vacuum food sealer.

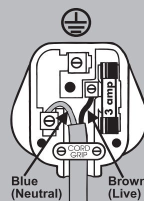
CAUTION: This Vacuum Sealer is equipped with a technologically-advanced, safety system that will auto-reset the Vacuum Sealer in case of a potential overheat situation. After having sealed a few bags, the system will automatically shut the unit off for about one minute.

FITTING OF A PLUG - FOR U.K. AND IRELAND ONLY

If the plug is not suitable for the socket outlets in your home, it can be removed and replaced by a plug of the correct type. Please refer to "Installation of a plug" below.

Installation of a plug - Applicable to U.K. and Ireland

NOTE: If the terminals in the plug are not marked or if you are unsure or in doubt about the installation of the plug please contact a qualified electrician.
If a 13A 3-pin plug is fitted, it must be an ASTA approved plug, conforming to BS1363 standard. Replacement **3A** fuses must be BSI or ASTA BS1362 approved.



The wires in the mains lead are coloured as such:

BROWN	-	LIVE
BLUE	-	NEUTRAL

Please note that the colour of these mains wires may not correspond with the colour markings that identify the terminals in your plug. Please proceed as follows:
The BROWN coloured wire must be connected to the terminal, which is marked with the letter "L" or is coloured RED.
The BLUE coloured wire must be connected to the terminal, which is marked with the letter "N" or is coloured BLACK.
DO NOT CONNECT either of these wires to the earth terminal in the plug.
The earth terminal plug is marked with the letter "E", or with the earth symbol ⏚, or coloured GREEN, or GREEN and Yellow.

IMPORTANT SAFEGUARDS

This appliance is for **HOUSEHOLD USE ONLY**.
Do not attempt to service this product. Service should be performed by an authorized service representative.
A short power-supply cord is provided to reduce the risk resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord. Extension cords are available and are not prohibited from being used when care is exercised in their use. When an extension cord is used the marked electrical rating of the extension cord shall be no less than the marked electrical rating of the appliance. The longer cord shall be arranged so that it does not drape over the counter-top or tabletop where it is capable of being tripped over, snagged, or pulled on unintentionally, especially by children.

START ENJOYING THE BENEFITS OF YOUR FOODSAVER™ VACUUM FOOD STORAGE SYSTEM

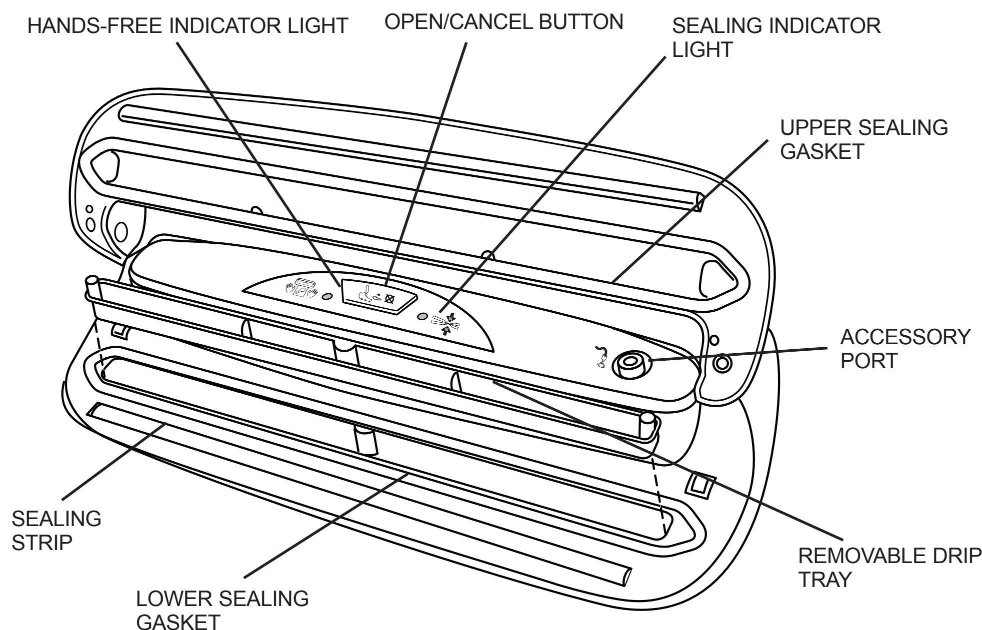
With the new Press/Hold and Release system, you firmly press down on the lid and when the Hands-Free Indicator Light illuminates you can remove your hands and let your vacuum sealer do the rest! The machine continues to vacuum and then seals the bag.

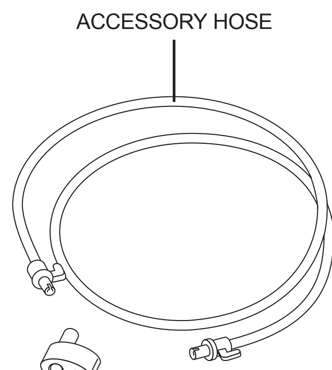
Your unit includes the following:

- Food Sealer
- Starter Bags
- Accessory Hose

By preparing foods and meals in advance and storing with the FoodSaver™ Vacuum Storage System, you save time and money.

KNOW YOUR FOODSAVER™ VACUUM FOOD STORAGE SYSTEM





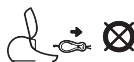
Sealing 

Hands-Free 

Accessory Port 

Pressure 

CAUTION: Hot 

Open/Cancel 

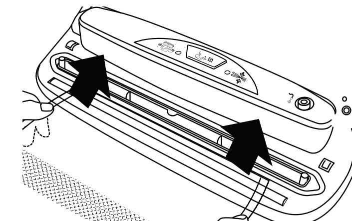
PREPARING YOUR FOODSAVER™ VACUUM FOOD STORAGE SYSTEM FOR USE

Carefully unpack your FoodSaver™ Vacuum Sealer and place it on a level surface. Be sure to remove all packing materials from the inside of the machine.

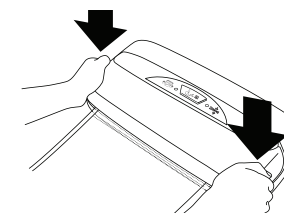
Clean all parts according to the **CARE AND CLEANING** section in this manual before first use.

HOW TO MAKE CUSTOM SIZED BAGS

1. Pull enough bag material to hold item to be vacuum packaged, plus 7.6 cm. With a pair of scissors, cut desired bag length from Bag Roll. Make sure to cut in a straight line. Plug in Power Cord.
2. Open the Lid. Place one end of cut bag between Sealing Strip and Lower Sealing Gasket. **DO NOT place open end of bag in the Drip Tray.**

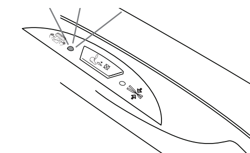


3. Close Lid. Position hands on both sides of the Lid. Press firmly on both sides of the Lid and hold until the motor starts.

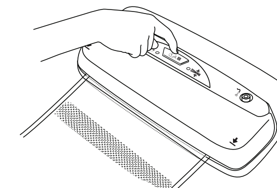


NOTE: Sealer will not operate if Lid is not properly closed.

4. Continue to hold the Lid. When the Hands-free Indicator Light illuminates, it is safe to remove your hands from the Lid. The unit will continue to vacuum and then starts sealing. The Sealing Indicator Light illuminates when the unit begins sealing the bag.



5. When the motor stops and the Sealing indicator light is no longer illuminated, press the Open/Cancel button.



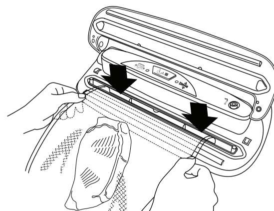
6. The custom sized bag is ready for vacuum sealing.

NOTE: The Open/Cancel button can also be used to cancel the process mid-cycle and open the Lid. The bag will not be sealed when doing this.

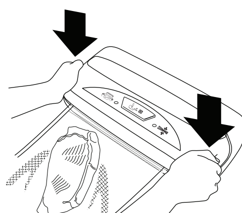
CAUTION:
- This Vacuum Sealer is equipped with a technologically-advanced, safety system that will auto-reset the Vacuum Sealer in case of a potential overheat situation. After having sealed a few bags, the system will automatically shut the unit off for about one minute.
- This sealer is not for commercial use. If sealing more than 30 bags or canisters in a row, wait at least 25 minutes before continuing to use your vacuum food sealer.
- The unit has a cool down period between cycles. Wait 20 seconds before using again.

HOW TO VACUUM SEAL WITH BAGS

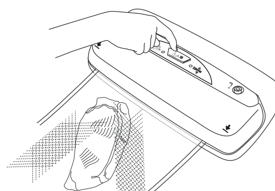
1. Place the items to be sealed into a pre-cut or custom sized bag. Leave at least 7.6 cm between the contents and the top of the bag to allow for bag contraction.
2. Open the lid and place the open end of the bag into the Drip Tray. Close Lid.



3. To begin the vacuum process, press down firmly on Lid with both hands and hold until the motor starts. Continue to hold the Lid.



4. When the Hands-free Indicator Light illuminates, it is safe to remove your hands from the Lid.
5. The unit continues to vacuum and seal the bag.
6. When the motor stops and the Sealingindicator light is no longer illuminated, press the Open/Cancel button. Lift the lid and remove the bag.



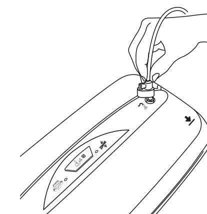
NOTE: The Open/Cancel button can also be used to cancel the process mid-cycle and open the Lid. The bag will not be sealed when doing this.

Pictorial diagrams are shown on product base under the Lid.

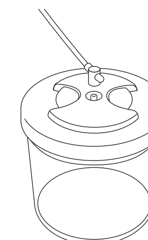
CAUTION:
- This Vacuum Sealer is equipped with a technologically-advanced, safety system that will auto-reset the Vacuum Sealer in case of a potential overheat situation. After having sealed a few bags, the system will automatically shut the unit off for about one minute.
- This sealer is not for commercial use. If sealing more than 30 bags or canisters in a row, wait at least 25 minutes before continuing to use your vacuum food sealer.
- The unit has a cool down period between cycles. Wait 20 seconds before using again.

HOW TO VACUUM SEAL WITH CANISTERS

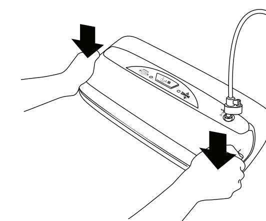
1. Attach one end of the Accessory Hose into the Accessory Port.



2. Attach the other end of the Accessory Hose to the Accessory.



3. To begin the vacuum process, press down firmly on Lid with both hands and hold until the motor starts. Continue to hold the Lid. When the Hands-free Indicator Light illuminates, it is safe to remove your hands from the Lid. The unit continues to vacuum. Once all the air is removed, the motor and indicator lights will automatically turn off.



NOTE: The Open/Cancel button can also be used to cancel the process mid-cycle and open the lid.

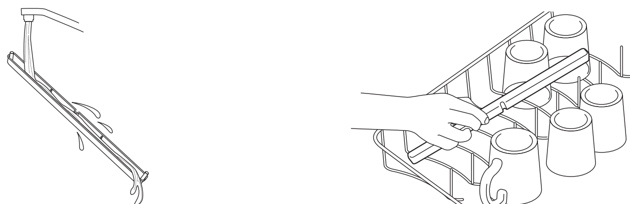
CARE AND CLEANING

1. Always unplug the unit before cleaning.
2. Do not immerse in water.
3. Do not use abrasives to clean the unit.
4. Wipe the outer surfaces with a soft, damp cloth and soap.
5. To clean the inside of the unit, wipe away any food or liquid with a paper towel.
6. Dry all parts thoroughly before you plug in and operate the unit again.

Cleaning the Removable Drip Tray

The FoodSaver™ Vacuum Food Sealer is equipped with a Removable Drip Tray to trap any liquid that may be drawn from the bag. Normal cleaning practices should be maintained.

1. Lift the lid and carefully remove the Drip Tray as to not spill any contents.
2. Wash the Drip Tray in warm, soapy water or on the top rack of the dishwasher.



3. Allow to dry completely.
4. Replace Drip Tray.

Cleaning the Bags

1. Wash bags in warm, soapy water.
2. Bags can be washed in the dishwasher if desired. Turn bags inside out and spread them over the top rack only.
3. Allow bags to dry completely before using.

NOTE: Do not reuse bags if they have been used to store raw meats, fish, oily foods or have been boiled or microwaved.

HINTS AND TIPS

- **Save Money:** Buy in bulk, separate food into meal size portions, vacuum seal, and freeze. Just remove the sealed bag, thaw in the refrigerator, and prepare your meal.
- **Save Time:** Prepare meals in advance, vacuum seal, store in the refrigerator or freezer, and reheat for a quick, no-hassle meal.
- **Save Food:** Vacuum seal leftovers to eliminate waste.
- **Save Flavor:** Wash, vacuum, seal, and freeze seasonal fruits and vegetables to enjoy any time of the year.
- **Save clothing, valuable documents, photographs, craft supplies, and much more.**
- **Portion Control:** Separate food into individual portions, write nutritional information on the bag, vacuum seal, and store.
- **Keep Food Fresh Longer.**

VACUUM FOOD STORAGE SYSTEM OUTPERFORMS CONVENTIONAL BAGS & WRAPS

	Storage Time with Conventional Bags & Wraps	Storage Time with FoodSaver™ Vacuum Food Storage System*
FREEZER		
Beef (Steaks, Roasts)	6 -12 months	2 - 3 years
Beef (Ground, Stew Meat)	3 - 4 months	1 year
Lean Fish (Cod, Haddock)	4 - 6 months	2 years
Fatty Fish (Salmon, Sea Trout)	2 - 3 months	1 year
Pork Chops	4 - 6 months	2 - 3 years
Poultry	6 - 12 months	2 - 3 years
Soups and Sauces	2 - 4 months	1 - 2 years
Vegetables	6 - 9 months	2 - 3 years
REFRIGERATOR		
Cheese	2 - 4 weeks	4 - 8 months
Deli Meats	3 - 4 days	7 - 10 days
Fruits (Berries)	1 - 5 days	1 - 2 weeks
Vegetables	2 - 7 days	7 - 14 days
PANTRY		
Cereal	2 - 3 months	6 - 12 months
Coffee (Ground)	2 weeks	1 - 2 years
Cookies (Homemade)	1 - 2 weeks	3 - 6 weeks
Flour	6 - 8 months	1 - 2 years
Nuts	6 - 8 months	1 - 2 years

*FoodSaver™ vacuum food storage time estimates may vary depending upon preparation, quality of food, and storage conditions.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
Nothing happens when I press down on the lid	• Make sure the power cord is correctly plugged into the electrical outlet. • Make sure the power cord is not damaged in any way. • Make sure the electrical outlet is operative by plugging in another appliance. If it is not, please check the circuit breakers or fuses in your home. • Make sure the bag is positioned correctly in the vacuum channel. (See Figures on previous pages) • Press down firmly on both sides of lid. • Wait 20 minutes to allow appliance to cool off, and then try using again.
Air is not vacuumed from the bag	• Check that there are not gaps, folds, wrinkles or holes in the pre-sealed bags. • Verify that the Drip Tray is inserted properly into the unit. • Make sure the Accessory Hose is not inserted into the Accessory Port. • Check for loose, worn or cracked Upper and Lower Sealing Gaskets. • Foods with high liquid contents may prevent the bag from sealing properly. Cut bag open and wipe top inside of bag and resea. • Check to see if bag is properly inserted into the Drip Tray. • Make sure you've placed the bag in the proper place. When making a bag from a roll, make sure end of cut piece is on Sealing Strip, NOT over Lower Sealing Gasket or in Drip Tray.
Air has seeped back into the vacuumed bag	• Check the seal of the bag. There may be a hole or wrinkle that is allowing air to re-enter the bag. Carefully cut the bag open and re-seal it, or use an entirely new bag. • Make sure there is no moisture or liquid from the food present within the bag. You may need to cut open the bag and re-seal it in moist setting, or use an entirely new bag. Partially freeze foods with excess liquids, prior to vacuum sealing. • Make sure there were no food items with sharp edges that may have punctured the bag. If you find a puncture hole seal the item in an entirely new bag. • Make sure no liquids were drawn to the sealing strip area. • Check for loose, worn or cracked Upper and Lower Sealing Gaskets. • Moisture of foods with high liquid content will prevent the bag from sealing properly. Cut bag open and wipe top inside of bag and reseal.
Bag melts	• The sealing strip may have been too hot during the sealing process. Allow the unit to cool for 20 seconds between uses. If the bag continues to melt, allow the unit to cool with the lid in the upright position for 25 minutes before using.
Bag will not seal	• Check that there aren't any gaps, folds, wrinkles or holes in pre-sealed edges. • Moisture of foods with high liquid content will prevent the bag from sealing properly. Cut bag open and wipe top inside of bag and reseal. • Make sure you've placed the bag in the proper place. When making a bag from a roll, make sure end of cut piece is on Sealing Strip, NOT over Lower Sealing Gasket or in Drip Tray. • Make sure you give the appliance time to cool down. When Vacuum Food Sealer at potential overheat situation. The safety system will shut off unit and will auto resume operation after sufficient cooling.

GUARANTEE

Please keep your receipt as this will be required for any claims under this guarantee.

This appliance is guaranteed for 2 years after your purchase as described in this document.

During this guaranteed period, if in the unlikely event the appliance no longer functions due to a design or manufacturing fault, please take it back to the place of purchase, with your till receipt and a copy of this guarantee.

The rights and benefits under this guarantee are additional to your statutory rights, which are not affected by this guarantee. Only Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") has the right to change these terms.

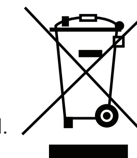
Holmes undertakes within the guarantee period to repair or replace the appliance, or any part of appliance found to be not working properly free of charge provided that:

- you promptly notify the place of purchase or Holmes of the problem; and
- the appliance has not been altered in any way or subjected to damage, misuse, abuse, repair or alteration by a person other than a person authorised by Holmes.

Faults that occur through, improper use, damage, abuse, use with incorrect voltage, acts of nature, events beyond the control of Holmes, repair or alteration by a person other than a person authorised by Holmes or failure to follow instructions for use are not covered by this guarantee. Additionally, normal wear and tear, including, but not limited to, minor discoloration and scratches are not covered by this guarantee.

The rights under this guarantee shall only apply to the original purchaser and shall not extend to commercial or communal use.

If your appliance includes a country-specific guarantee or warranty insert please refer to the terms and conditions of such guarantee or warranty in place of this guarantee or contact your local authorized dealer for more information.



This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.

Holmes Products (Europe) Limited

1 Francis Grove

London

SW19 4DT

UK

CONSIGNES IMPORTANTES

Veuillez lire ce manuel attentivement avant d'utiliser cet appareil, car une utilisation correcte vous assure la meilleure performance.

Conservez ces instructions pour les consulter ultérieurement.

Lorsque vous utilisez des appareils électriques, prenez toujours des précautions de sécurité de base, en particulier les suivantes :

- Lisez attentivement toutes les instructions.
- Ne vous servez du soude-sac ni sur une surface mouillée ou chaude, ni près d'une source de chaleur.
- Posez toujours le soude-sac sur une surface plane et d'aplomb.
- N'immergez aucune pièce du soude-sac, y compris la fiche et le cordon d'alimentation, dans l'eau ou dans tout autre liquide.
- Tirez délicatement la fiche hors de la prise de courant pour débrancher le soude-sac – ne tirez surtout pas brusquement sur le cordon. Débranchez toujours le soude-sac avant de le nettoyer.
- N'employez pas le soude-sac si son cordon ou sa fiche est abîmé(e).
- Ne vous servez pas du soude-sac s'il a mal fonctionné ou bien s'il a été endommagé de quelque façon que ce soit. Quand l'appareil (ou son cordon) est abîmé, il doit être retourné à un centre de service agréé. Voyez la garantie pour obtenir de plus amples renseignements.
- N'employez le soude-sac qu'aux fins auxquelles il est destiné.
- Soyez très vigilant quand l'appareil est utilisé à proximité d'enfants.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou dépourvues de l'expérience et du savoir nécessaires, à moins qu'elles ne soient encadrées par une personne responsable de leur sécurité qui leur explique comment utiliser l'appareil. Les enfants devraient être surveillés pour éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil.
- Le soude-sac n'est pas un jouet – veillez à ce qu'il ne soit pas employé comme tel.
- Ce soude-sac ne convient pas à l'utilisation commerciale. Si vous scellez plus de 30 sacs ou contenants d'affilée, laissez écouler au moins 25 minutes entres les séances d'utilisation.

ATTENTION : Cette machine à emballer sous vide est équipée d'un système de sécurité de pointe qui la réinitialise automatiquement en cas de surchauffe. Le système arrête automatiquement l'appareil pendant une minute environ, après avoir scellé quelques sacs.

Cet appareil est conçu pour une **UTILISATION DOMESTIQUE SEULEMENT**.

Il ne contient aucune pièce que puisse réparer l'utilisateur. N'essayez pas de réparer ce produit.

Cet appareil est équipé d'un cordon court qui ne devrait ni s'emmêler ni risquer de faire trébucher, comme pourrait le faire un cordon plus long. Se servir d'un cordon prolongateur est permis à condition d'observer les précautions d'usage, et que sa tension assignée soit au moins égale à celle du soude-sac. Une telle rallonge ne doit pas pendre du plan de travail ou du plateau de table, afin que les enfants ne puissent pas la tirer et qu'elle ne risque pas de faire accidentellement trébucher.

COMMENCEZ VITE À PROFITER DES AVANTAGES QU'OFFRE LE SYSTÈME D'ENSACHAGE DES DENRÉES SOUS VIDE FOODSAVER™

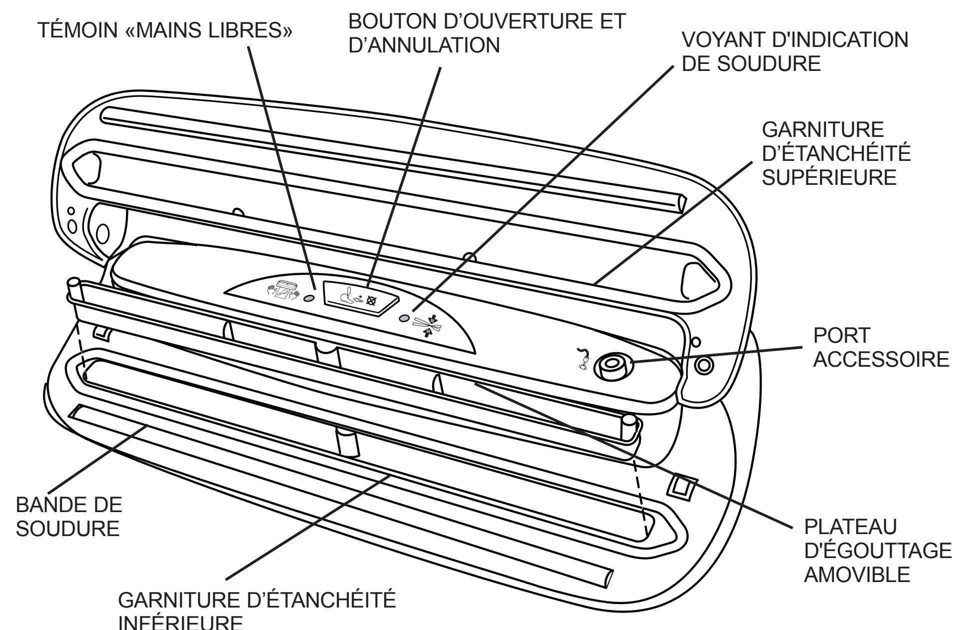
Avec le nouveau système «appuyer longuement et relâcher», vous appuyez fermement sur le couvercle jusqu'à ce que le voyant lumineux «mains libres» s'allume, le soude-sac prend soin du reste! Il continue à faire le vide puis scelle hermétiquement la poche.

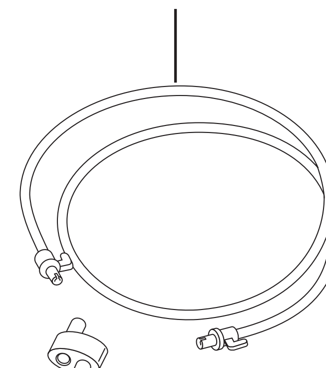
Composition de l'ensemble:

- Soude-sac
- Ensemble de sacs de mise en service
- Tuyau accessoire

Vous économisez temps et argent en préparant les repas à l'avance et en les ensachant hermétiquement sous vide avec votre soude-sac FoodSaver™.

FAMILIARISEZ-VOUS AVEC LE SYSTÈME D'ENSACHAGE SOUS VIDE FOODSAVER™





Scellage 

Appareil mains libres 

Port accessoire 

Pression 

ATTENTION: Appareil chaud 

Ouvrir/Annuler 

PRÉPARATIFS POUR L'EMPLOI DU SYSTÈME D'ENSACHAGE SOUS VIDE FOODSAVER™

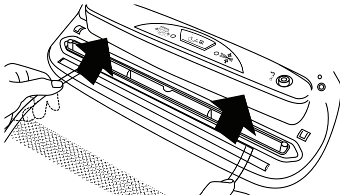
Déballez soigneusement votre soude-sac FoodSaver™ puis posez-le sur une surface plane et d'aplomb. Assurez-vous qu'il ne reste pas de matières d'emballage à l'intérieur de l'appareil.

Nettoyez les pièces tel qu'indiqué sous la rubrique **SOINS ET ENTRETIEN** de cette notice d'emploi, avant la toute première utilisation.

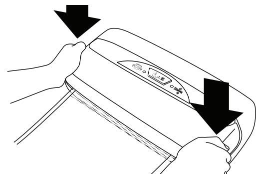
V1020-I_10MLM1.indd 13-14 3/8/10 2:10:41 PM

FABRICATION D’UN SAC SUR MESURE

1. Tirez la longueur du rouleau requise pour l’article, plus un supplément de 7.6 cm puis coupez-la à l’aide de ciseaux. La coupe doit être parfaitement droite. Branchez le cordon d’alimentation.
2. Ouvrez le couvercle. Placez un bout ouvert du sac entre la bande de soudure et la garniture d’étanchéité inférieure. **NE placez PAS le bout ouvert dans le ramasse-gouttes.**

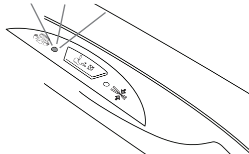


3. Fermez le couvercle. Placez une main à chaque bout du couvercle et appuyez fermement. Le moteur démarrera

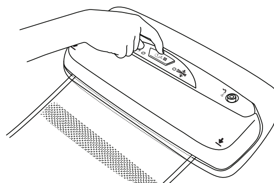


CONSEIL: Le soude-sac ne fonctionne que si le couvercle est convenablement fermé.

4. Continuez à appuyer sur le couvercle jusqu’à ce que le témoin «mains libres» s’allume, signe que vous pouvez cesser d’appuyer. L’appareil continuera à faire le vide et commencera à souder le sac. Le témoin de soudure s’allumera au début de la soudure du sac.



5. Le bout est hermétiquement soudé lorsque le moteur s’arrête et que le témoin de soudure s’éteint. Appuyez sur le bouton d’ouverture et d’annulation.



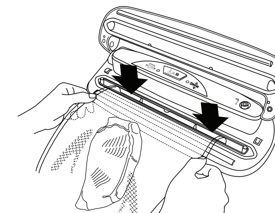
6. Votre sac sur mesure est prêt à servir pour l’ensachage sous vide.

REMARQUE: Le bouton d’ouverture et d’annulation sert également à interrompre le processus avant la fin du cycle et à ouvrir le couvercle. Le sac ne sera cependant pas soudé.

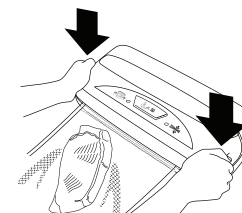
ATTENTION:
- Cette machine à emballer sous vide est équipée d'un système de sécurité de pointe qui la réinitialise automatiquement en cas de surchauffe. Le système arrête automatiquement l'appareil pendant une minute environ, après avoir scellé quelques sacs.
- Ce soude-sac ne convient pas à l’usage commercial. Si vous scellez plus de 30 sacs ou contenants d’affilée, laissez écouler au moins 25 minutes entres les séances d’utilisation.
- Cet appareil requiert une période de refroidissement de 20 secondes entre les cycles. Laissez écouler 20 secondes avant de l’employer de nouveau.

ENSACHAGE SOUS VIDE AVEC LES SACS FOODSAVER™

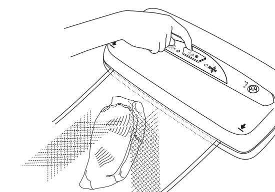
1. Placez l’article à emballer dans un sac précoupé ou sur mesure, en prévoyant au moins 7.6 cm entre le contenu et le haut du sac, pour la contraction qui aura lieu lors du scellage.
2. Ouvrez le couvercle et placez le bout ouvert du sac dans le ramasse-gouttes.
Fermez le couvercle.



3. Pour faire débuter le processus, appuyez sur le couvercle des deux mains ; le moteur se mettra en marche.



4. Vous pourrez cesser d’appuyer quand le témoin « mains libres » s’allumera.
5. L’appareil continuera à faire le vide puis scellera hermétiquement le sac.
6. Le bout est hermétiquement soudé lorsque le moteur s’arrête et que le témoin de soudure s’éteint. Appuyez sur le bouton d’ouverture et d’annulation. Levez le couvercle et retirez la poche scellée.



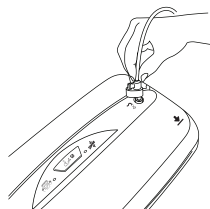
REMARQUE: Le bouton d’ouverture et d’annulation sert également à interrompre le processus avant la fin du cycle et à ouvrir le couvercle. Le sac ne sera cependant pas soudé.

Des schémas à images figurent sur la base de l'appareil sous le couvercle.

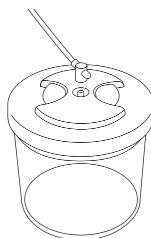
ATTENTION:
- Cette machine à emballer sous vide est équipée d'un système de sécurité de pointe qui la réinitialise automatiquement en cas de surchauffe.Le système arrête automatiquement l'appareil pendant une minute environ, après avoir scellé quelques sacs.
- Ce soude-sac ne convient pas à l’usage commercial. Si vous scellez plus de 30 sacs ou contenants d’affilée, laissez écouler au moins 25 minutes entres les séances d’utilisation.
- Cet appareil requiert une période de refroidissement de 20 secondes entre les cycles. Laissez écouler 20 secondes avant de l’employer de nouveau.

SCELLAGE SOUS VIDE AVEC LES ACCESSOIRES FOODSAVER™

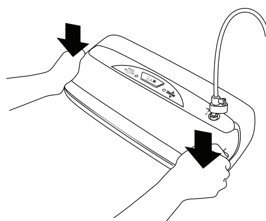
1. Fixez un bout du tuyau accessoire dans le port accessoire.



2. Attachez l'autre bout du tuyau accessoire à l'accessoire.



3. Pour commencer à faire le vide, placez une main à chaque bout du couvercle et appuyez fermement jusqu'à ce que le moteur démarre. Vous pourrez cesser d'appuyer quand le témoin «mains libres» s'allumera. L'appareil continuera à faire le vide. Une fois tout l'air évacué, le moteur s'arrêtera et les témoins lumineux s'éteindront.



REMARQUE: Le bouton d'ouverture et d'annulation sert également à interrompre le processus avant la fin du cycle et à ouvrir le couvercle.

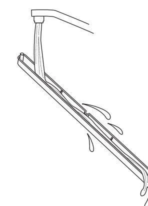
ENTRETIEN ET NETTOYAGE

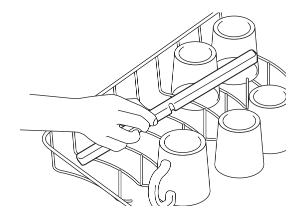
1. Débranchez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
2. Ne le plongez pas dans l'eau.
3. Ne vous servez pas de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
4. Essuyez la carrosserie avec un linge humide et un détergent doux.
5. Épongez aliments ou liquides se trouvant à l'intérieur de l'appareil avec un essuie-tout en papier.
6. Asséchez très soigneusement toutes les pièces avant de brancher de nouveau l'appareil et de recommencer à vous en servir.

NETTOYAGE DU PLATEAU D'ÉGOUTTAGE AMOVIBLE

Le soude-sac FoodSaver™ présente un ramasse-gouttes amovible qui recueille tout liquide soutiré du sac. Vous devez cependant continuer de nettoyer l'appareil comme d'habitude.

1. Levez le couvercle et sortez le ramasse-gouttes avec soin afin de ne pas renverser son contenu.
2. Lavez-le à l'eau savonneuse chaude ou dans le panier supérieur du lave-vaisselle.





3. Laissez-le sécher complètement.
4. Replacez le ramasse-gouttes.

Nettoyage des sacs

1. Lavez les sacs à l'eau savonneuse chaude.
2. Les sacs sont également lavables en machine. Mettez-les simplement à l'envers et étalez-les dans le panier supérieur du lave-vaisselle.
3. Laissez totalement sécher les sacs avant de recommencer à les employer.

REMARQUE: NE réutilisez PAS les sacs ayant contenu de la viande crue, du poisson, des aliments gras ou bien des sacs qui ont bouilli ou ont été mis au four à micro-ondes.

TRUCS PRATIQUES

- **Économie d'argent:** Acheter en gros est plus avantageux; vous pouvez alors préparer des portions que vous emballez sous vide et congelez. Le moment venu, vous sortez une poche, la faites décongeler au réfrigérateur puis préparez le repas.
- **Économie de temps:** Préparez des repas à l'avance, ensachez-les, réfrigérez-les ou bien congelez-les puis réchauffez-les commodément dans la poche pour les déguster.
- **Élimination du gaspillage:** Emballez les restes sous vide pour réduire toutes pertes.
- **Préservation de la saveur:** Lavez les légumes et fruits saisonniers, emballez-les sous vide et congelez-les – vous pouvez ainsi les apprécier tout au long de l'année.
- **Protection des vêtements, des documents importants, des photos, des fournitures d'artisanat, et bien d'autres.**
- **Contrôle des portions:** Préparez des portions individuelles puis inscrivez l'information nutritionnelle sur les poches; ensachez les portions sous vide et mettez-les en réserve.
- **FRAÎCHEUR PRÉSERVÉE BIEN PLUS LONGTEMPS.**

LE SYSTÈME D'EMBALLAGE D'ALIMENTS SOUS VIDE EST PLUS PERFORMANT QUE LES SACS ET EMBALLAGES TRADITIONNELS

	Période de conservation avec les sacs et emballages traditionnels	Période de conservation avec le système d'emballage sous vide FoodSaver™ *
CONGÉLATEUR		
Viande de bœuf (steaks, rôtis)	6 -12 mois	2 - 3 ans
Viande de bœuf (hachée, à bouillir)	3 - 4 mois	1 an
Poisson maigre (morue, églefin)	4 - 6 mois	2 ans
Poisson gras (saumon, truite de mer)	2 - 3 mois	1 an
Côtelettes de porc	4 - 6 mois	2 - 3 ans
Volaille	6 - 12 mois	2 - 3 ans
Potages et sauces	2 - 4 mois	1 - 2 ans
Légumes	6 -9 mois	2 - 3 ans
RÉFRIGÉRATEUR		
Fromage	2 - 4 semaines	4 - 8 mois
Charcuterie	3 - 4 jours	7 - 10 jours
Fruits (baies)	1 - 5 jours	1 - 2 semaines
Légumes	2 - 7 jours	7 - 14 jours
GARDE-MANGER		
Céréales	2 - 3 mois	6 - 12 mois
Café (moulu)	2 semaines	1 - 2 ans
Petits gâteaux (faits maison)	1 - 2 semaines	3 - 6 semaines
Farine	6 - 8 mois	1 - 2 ans
Noix	6 - 8 mois	1 - 2 ans

* L'estimation de la période de conservation avec FoodSaver™ dépend de la préparation, de la qualité des aliments et des conditions de stockage.

DÉPANNAGE

Problème	Solution
Rien ne se passe lorsque j'appuie sur le couvercle	• Assurez-vous que le cordon d'alimentation soit parfaitement branché. • Assurez-vous que le cordon n'ait subi aucune avarie. • Assurez-vous que la prise de courant soit sous tension en y branchant un autre appareil. Si nécessaire, vérifiez les disjoncteurs ou fusibles du domicile. • Assurez-vous que le sac soit correctement positionné dans le ramasse-gouttes. (Voyez les schémas des pages précédentes) • Appuyez fermement de part et d'autre du couvercle. • Laissez refroidir l'appareil pendant 20 minutes puis réessayez.
L'air que contient le sac n'est pas évacué	• Vérifiez qu'il n'y ait pas de plis, trous, ou autres dans le sac réutilisé. • Assurez-vous que le ramasse-gouttes soit parfaitement positionné. • Veillez à ce que le tuyau accessoire ne soit pas inséré dans le port accessoire. • Vérifiez le bon état des garnitures d'étanchéité supérieure et inférieure. • La haute teneur en humidité des aliments peut empêcher l'évacuation. Coupez la soudure, asséchez l'intérieur, en haut, puis ressoudez le sac. • Vérifiez que le sac soit correctement positionné dans le ramasse-gouttes. • Assurez-vous d'avoir placé le sac au bon endroit. S'il s'agit d'un sac fait sur mesure, veillez à ce que le bout coupé soit bien sur la bande de soudure et NON sur la garniture inférieure ou dans le ramasse-gouttes.
De l'air s'est réinfiltré dans le sac	• Vérifiez l'herméticité du sac, un petit trou ou un pli pourrait laisser filtrer de l'air. Coupez la soudure puis rescellez le sac ou utilisez un sac neuf. • Assurez-vous qu'il n'y ait pas de sucs ou de jus des aliments dans le sac. Il faudra peut-être que vous coupiez soigneusement la soudure puis rescelliez le sac, ou bien essayez un autre sac. Congelez partiellement les aliments qui contiennent beaucoup de liquide avant de les ensacher. • Assurez-vous que le contenu du sac n'ait pas d'arêtes ou de bords coupants qui aient pu transpercer le sac. Si vous découvrez un accroc, placez le contenu dans un autre sac. • Assurez-vous que du liquide n'ait pas été aspiré à l'endroit où la soudure doit se faire. • Vérifiez le bon état des garnitures d'étanchéité supérieure et inférieure. • La haute teneur en humidité des aliments peut empêcher la soudure. Coupez la soudure, asséchez l'intérieur, en haut, puis ressoudez le sac.
Le.sac.a.fondu	• Il se peut que la bande de soudure ait été trop chaude pour l'opération. Laissez refroidir l'appareil pendant 20 secondes entre utilisations. Si le sac continue à fondre, laissez refroidir l'appareil 25 minutes – le couvercle étant levé – avant de continuer.
Le.sac.ne.se. scelle.pas	• Vérifiez qu'il n'y ait pas de plis, trous, ou autres dans les bords préscellés. • La haute teneur en humidité des aliments peut empêcher la soudure. Coupez la soudure, asséchez l'intérieur, en haut, puis ressoudez le sac. • Assurez-vous d'avoir placé le sac au bon endroit. S'il s'agit d'un sac fait sur mesure, veillez à ce que le bout coupé soit bien sur la bande de soudure et NON sur la garniture inférieure ou dans le ramasse-gouttes. • Rappelez-vous que l'appareil a besoin de refroidir. Laissez écouler au moins 20 secondes entre les soudures.

GARANTIE

Veuillez conserver votre ticket de caisse, il vous sera demandé lors de toute réclamation sous garantie.

Cet appareil est garanti 2 ans à partir de la date d'achat, comme indiqué dans le présent document.

Dans le cas peu probable d'une panne résultant d'un défaut de conception ou de fabrication au cours de la période de garantie, veuillez rapporter l'appareil au magasin où vous l'avez acheté avec votre ticket de caisse et une copie de cette garantie.

Vos droits statutaires ne sont aucunement affectés par cette garantie. Seul Holmes Products (Europe) Ltd. (« Holmes ») peut modifier ces dispositions.

Holmes s'engage à réparer ou remplacer gratuitement, pendant la période de garantie, toute pièce de l'appareil qui se révèle défectueuse sous réserve que :

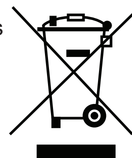
- vous avertissiez rapidement le magasin ou Holmes du problème ; et
- l'appareil n'ait pas été altéré de quelque manière que ce soit ou endommagé, utilisé incorrectement ou abusivement, ou bien réparé ou altéré par une personne autre qu'une personne agréée par Holmes Products Europe.

Cette garantie ne couvre pas les défauts liés à une utilisation incorrecte, un dommage, une utilisation abusive, l'emploi d'une tension incorrecte, les catastrophes naturelles, les événements hors du contrôle de Holmes, une réparation ou une altération par une personne autre qu'une personne agréée par Holmes ou le non-respect des instructions d'utilisation. De plus, cette garantie ne couvre pas non plus l'usure normale, y compris, mais sans limitation, les petites décolorations et éraflures.

Cette garantie s'applique uniquement à l'acheteur d'origine et elle n'étend aucun droit à toute personne acquérant l'appareil pour un usage commercial ou communal.

Si votre appareil est accompagné d'une garantie locale ou d'une carte de garantie, veuillez en consulter les dispositions et conditions en vigueur, ou vous adresser à votre revendeur local pour en savoir plus.

Ce label indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les autres déchets ménagers dans l'ensemble de l'UE. Pour éviter les effets néfastes que l'élimination sauvage des déchets peut avoir sur l'environnement ou la santé, veillez à appliquer un recyclage responsable qui favorisera la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner un appareil usé, veuillez utiliser les systèmes de retour et de collecte ; vous pouvez aussi vous adresser au revendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil. Il sera en mesure d'assurer le recyclage écologique de ce produit.



Holmes Products (Europe) Limited

1 Francis Grove

London

SW19 4DT

UK

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie diese Anleitung vor Verwendung des Geräts bitte sorgfältig durch, da Sie nur bei ordnungsgemäßer Verwendung die optimale Leistung erzielen.
Bewahren Sie diese Anleitung für zukünftige Nachschlagezwecke auf.
Bei der Verwendung von Elektrogeräten sind immer einige grundlegende Sicherheitshinweise zu beachten, unter anderem:

- Lesen Sie diese Anweisungen sorgfältig durch.
- Benutzen Sie das Folienschweißgerät nicht auf nassen oder heißen Flächen oder in der Nähe von Wärmequellen.
- Benutzen Sie das Gerät immer auf einem trockenen, ebenen Untergrund.
- Tauchen Sie das Folienschweißgerät, das Netzkabel oder den Netzstecker NICHT in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Um die Stromversorgung zu unterbrechen, ziehen Sie das Stromkabel aus der Steckdose. Ziehen Sie NICHT am Kabel. Ziehen Sie vor dem Reinigen immer erst den Stecker des Folienschweißgeräts aus der Steckdose.
- Wenn das Stromkabel oder der Stecker beschädigt ist, dürfen Sie das Folienschweißgerät nicht verwenden.
- Wenn das Folienschweißgerät nicht richtig funktioniert oder beschädigt ist, dürfen Sie es nicht verwenden. Im Falle einer Beschädigung am Kabel oder am Gerät senden Sie es an das dafür zuständige Servicecenter. Weitere Informationen dazu finden Sie in Ihrem Garantiezertifikat.
- Verwenden Sie das Folienschweißgerät nur für den dafür vorgesehenen Zweck.
- Beim Einsatz dieses Produkts im Umfeld von Kindern ist eine sorgfältige Beaufsichtigung erforderlich.
- Personen (einschließlich Kinder), die aufgrund ihrer physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ihrer Unerfahrenheit oder Unkenntnis nicht in der Lage sind, das Gerät sicher zu benutzen, sollten zu ihrer eigenen Sicherheit dieses Gerät nicht ohne Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Das Folienschweißgerät ist kein Spielzeug.
- Das Folienschweißgerät eignet sich nicht für kommerzielle Zwecke. Wenn Sie mehr als 30 Beutel oder andere Behältnisse hintereinander verschweißt haben, sollten Sie mindestens 25 Minuten warten, bevor Sie fortfahren.

VORSICHT: Dieses Folienschweißgerät ist mit einem technologisch fortschrittlichen Sicherheitssystem ausgestattet, das bei Ausschaltung durch Überhitzungsgefahr das Gerät automatisch zurücksetzt. Nach der Verschweißung mehrerer Beutel schaltet sich das Gerät automatisch etwa eine Minute lang aus.

Dieses Gerät ist **NUR FÜR DIE VERWENDUNG IM HAUSHALT GEEIGNET**.
Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Reparaturen sollten nur von fachkundigem Personal ausgeführt werden.
Das Gerät ist mit einem kurzen Stromkabel ausgestattet. Dadurch wird das Risiko verringert, sich im Kabel zu verheddern oder darüber zu stolpern. Verlängerungskabel sind überall erhältlich, jedoch sollten diese nur mit besonderer Vorsicht verwendet werden. Wenn Sie ein Verlängerungskabel verwenden, achten Sie darauf, dass die angegebene Nennleistung des Kabels nicht geringer als die des Geräts ist. Achten Sie darauf, dass das Verlängerungskabel nicht so über Ihrer Arbeitsfläche hängt, dass Sie oder Ihre Kinder Gefahr laufen darüber zu stolpern, daran hängen zu bleiben oder versehentlich daran zu ziehen.

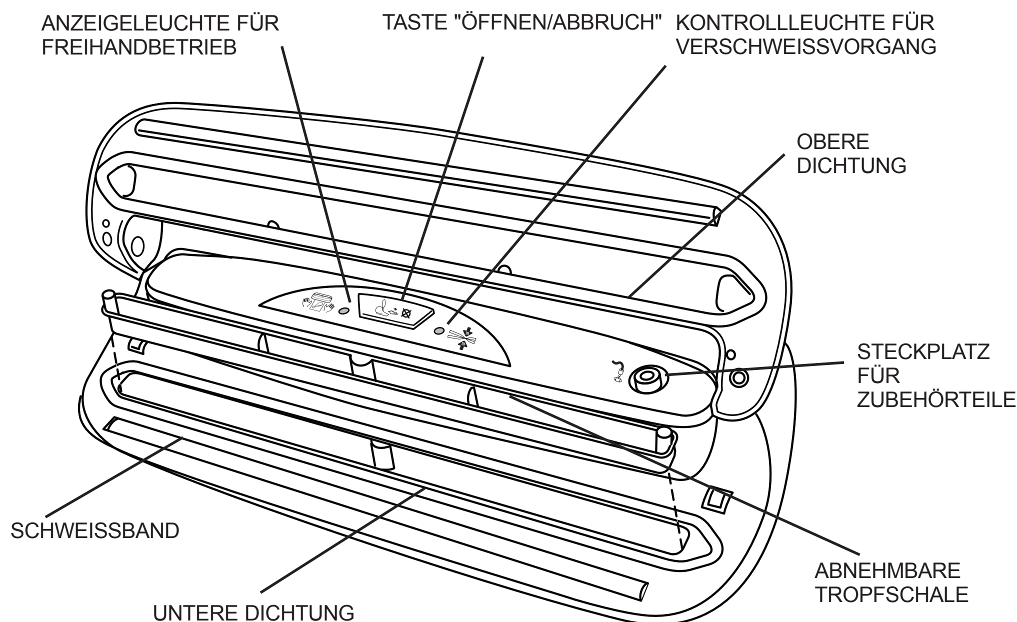
UND NUN VIEL SPASS MIT IHREM FOODSAVER™ FOLIENSCHWEISSGERÄT!

Dank des innovativen Systems mit den Funktionen Drücken/Halten und Lösen müssen Sie lediglich den Deckel fest herunterdrücken und warten, bis die Anzeigeleuchte für den Freihandbetrieb blinkt. Dann können Sie Ihre Hände von Ihrem Folienschweißgerät nehmen und es erledigt den Rest! Das Gerät fährt selbstständig fort und verschweißt die Beutel.
Lieferumfang:

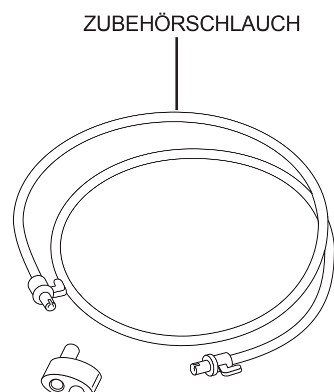
- Folienschweißgerät
- Starterset Beutel
- Zubehörschlauch

Wenn Sie Ihre Nahrungsmittel und Mahlzeiten im Vorfeld vorbereiten und dann mit Hilfe des FoodSaver™ Folienschweißgeräts aufbewahren,sparen Sie Zeit und Geld.

BESCHREIBUNG DES FOODSAVER™ VACUUM FOLIENSCHWEISSGERÄTS



ZUBEHÖRSCHLAUCH



Verschweißen 

Freihandbetrieb 

Steckplatz für zubehörteile 

Druck 

VORSICHT: Heiß 

Öffnen/Abbruch 

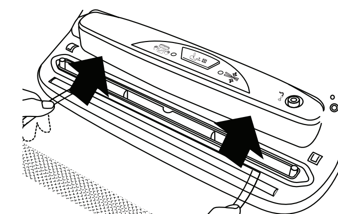
INBETRIEBNAHME IHRES FOODSAVER™ FOLIENSCHWEISSGERÄTES

Packen Sie Ihr FoodSaver™ Folienschweißgerät vorsichtig aus und stellen Sie es auf eine ebene Fläche. Vergewissern Sie sich, dass Sie sämtliche Verpackungsmaterialien aus dem Innenraum des Geräts entfernt haben.

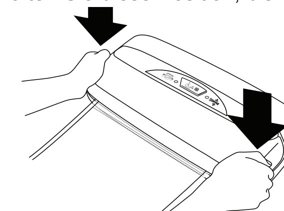
Reinigen Sie vor dem ersten Gebrauch alle Teile gemäß des Abschnitts **PFLEGE UND REINIGUNG** dieser Gebrauchsanweisung.

SO KÖNNEN SIE BEUTEL SELBST ZUSCHNEIDEN

1. Ziehen Sie soviel Material von der Rolle wie nötig ist, um das gewünschte Produkt darin luftdicht zu verpacken, und geben Sie 7,6 cm zu. Schneiden Sie mit einer Schere die benötigte Menge mit einem geraden Schnitt von der Folienschlauchrolle ab. Stecken Sie das Netzkabel in die Steckdose.
2. Öffnen Sie den Deckel. Legen Sie ein Ende des zugeschnittenen Beutels zwischen Schweißband und die untere Dichtung.
   Legen Sie das offene Ende des Beutels NICHT in die Tropfschale.

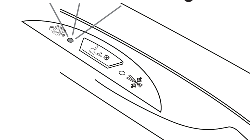


3. Schließen Sie den Deckel. Legen Sie Ihre Hände an beide Seiten des Deckels. Drücken Sie Ihre Hände fest nach unten und halten Sie diese Position, bis der Motor startet.

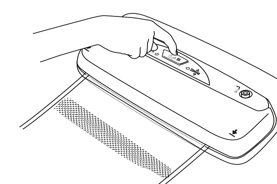


HINWEIS: Das Gerät funktioniert erst, wenn der Deckel fest verschlossen ist.

4. Halten Sie den Deckel weiter gedrückt. Sobald die Anzeigeleuchte für den Freihandbetrieb blinkt, können Sie Ihre Hände vom Deckel nehmen. Das Gerät saugt die Luft aus dem Beutel ab und beginnt dann mit dem Verschweißen. Die Kontrollleuchte für den Schweißvorgang beginnt zu leuchten, wenn das Gerät mit dem Verschweißen beginnt.



5. Wenn sich der Motor abschaltet und die Kontrollleuchte für den Schweißvorgang nicht mehr leuchtet, drücken Sie die Taste "Öffnen/Abbruch".



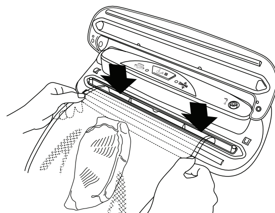
6. Der Beutel kann jetzt zum Vakuumieren und Verschweißen verwendet werden.

HINWEIS: Die Taste "Öffnen/Abbruch" kann auch zum Abbruch eines bereits gestarteten Vorgangs benutzt werden. Der Deckel lässt sich dann öffnen. In diesem Falle wird der Beutel nicht verschweißt.

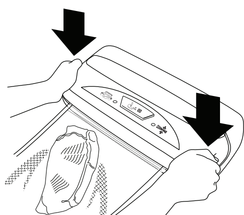
VORSICHT:
- Dieses Folienschweißgerät ist mit einem technologisch fortschrittlichen Sicherheitssystem ausgestattet, das bei Ausschaltung durch Überhitzungsgefahr das Gerät automatisch zurücksetzt. Nach der Verschweißung mehrerer Beutel schaltet sich das Gerät automa tisch etwa eine Minute lang aus.
- Das Folienschweißgerät eignet sich nicht für kommerzielle Zwecke. Wenn Sie mehr als 30 Beutel oder andere Behältnisse hintereinander verschweißt haben, sollten Sie mindestens 25 Minuten warten, bevor Sie fortfahren.
- Zwischen den Vakuumiervorgängen kühlt das Gerät ab. Vor dem nächsten Gebrauch sollten Sie 20 Sekunden warten.

DAS VAKUUMIEREN UND VERSCHWEISSEN VON BEUTELN

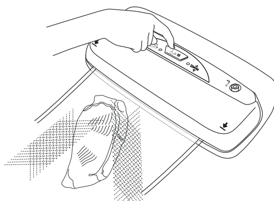
1. Lassen Sie zwischen den Lebensmitteln und dem offenen Beutelende mindestens 7,6 cm Platz für die Kontraktion.
2. Öffnen Sie den Deckel und legen Sie das offene Ende des Beutels in die Tropfschale. Schließen Sie den Deckel.



3. Um mit dem Vakuumiervorgang zu beginnen, drücken Sie den Deckel mit beiden Händen fest nach unten, bis der Motor startet. Halten Sie den Deckel weiter gedrückt.



4. Sobald die Anzeigeleuchte für den Freihandbetrieb blinkt, können Sie Ihre Hände vom Deckel nehmen.
5. Das Gerät fährt selbstständig mit dem Vakuumieren und Verschweißen des Beutels fort.
6. Wenn sich der Motor abschaltet und die Kontrollleuchte für den Schweißvorgang nicht mehr leuchtet, drücken Sie die Taste "Öffnen/Abbruch". Heben Sie den Deckel an und entnehmen Sie den Beutel.



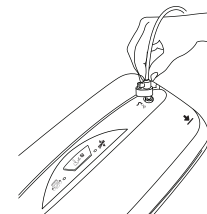
HINWEIS: Die Taste "Öffnen/Abbruch" kann auch zum Abbruch eines bereits gestarteten Vorgangs benutzt werden. Der Deckel lässt sich dann öffnen. In diesem Falle wird der Beutel nicht verschweißt.

Am Standfuß unterhalb des Deckels sind Bilddiagramme zu sehen.

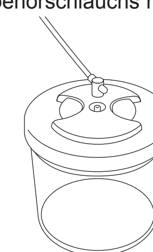
VORSICHT:
- Dieses Folienschweißgerät ist mit einem technologisch fortschrittlichen Sicherheitssystem ausgestattet, das bei Ausschaltung durch Überhitzungsgefahr das Gerät automatisch zurücksetzt. Nach der Verschweißung mehrerer Beutel schaltet sich das Gerät automatisch etwa eine Minute lang aus.
- Das Folienschweißgerät eignet sich nicht für kommerzielle Zwecke. Wenn Sie mehr als 30 Beutel oder andere Behältnisse hintereinander verschweißt haben, sollten Sie mindestens 25 Minuten warten, bevor Sie fortfahren.
- Zwischen den Vakuumiervorgängen kühlt das Gerät ab. Vor dem nächsten Gebrauch sollten Sie 20 Sekunden warten.

DAS VAKUUMIEREN UND VERSCHWEISSEN VON ANDEREN BEHÄLTNISSEN

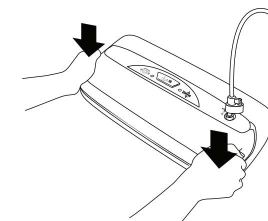
1. Stecken Sie eine Ende des Zubehörschlauchs in den Zubehöranschluss.



2. Verbinden das andere Ende des Zubehörschlauchs mit dem Zubehör.



3. Um mit dem Vakuumiervorgang zu beginnen, drücken Sie den Deckel mit beiden Händen fest nach unten, bis der Motor startet. Halten Sie den Deckel weiter gedrückt. Sobald die Anzeigeleuchte für den Freihandbetrieb blinkt, können Sie Ihre Hände vom Deckel nehmen. Das Gerät saugt nun die Luft aus dem Behältnis ab. Sobald alle Luft entwichen ist, werden Motor und Kontrollleuchte automatisch abgeschaltet.



HINWEIS: Die Taste "Öffnen/Abbruch" kann auch zum Abbruch eines bereits gestarteten Vorgangs benutzt werden. Der Deckel lässt sich dann öffnen.

V1020-I_10MLM1.indd 25-26 3/8/10 2:10:41 PM

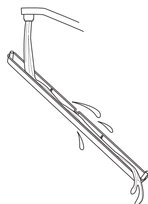
PFLEGE UND REINIGUNG

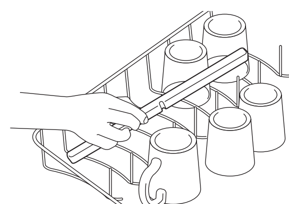
1. Ziehen Sie vor dem Reinigen immer erst den Stecker des Geräts aus der Steckdose.
2. Tauchen Sie das Gerät nicht unter Wasser.
3. Verwenden Sie zum Reinigen des Geräts keine Scheuermittel.
4. Wischen Sie die Geräteaußenseite mit einem feuchten Tuch und Seifenlauge ab.
5. Wischen Sie Lebensmittelreste oder Flüssigkeitsrückstände mit einem Papierküchentuch aus dem Innern des Geräts.
6. Reinigen Sie alle Teile gründlich, bevor Sie das Gerät wieder anschließen und in Betrieb nehmen.

REINIGUNG DER ABNEHMBAREN TROPFSCHALE

Das FoodSaver™ Folienschweißgerät ist mit einer abnehmbaren Tropfschale ausgestattet, um aus dem Beutel entzogene Flüssigkeit aufzufangen. Behalten Sie die üblichen Reinigungsverfahren bei.

1. Heben Sie den Deckel an und entfernen Sie die Tropfschale vorsichtig, damit keine Flüssigkeiten verschüttet werden.
2. Reinigen Sie die Tropfschale mit warmem Seifenwasser oder im oberen Einschub Ihres Geschirrspülers.





3. Lassen Sie die Tropfschale vollständig trocknen.
4. Setzen Sie die Tropfschale wieder ein.

Reinigung der Beutel

1. Reinigen Sie die Beutel mit warmem Seifenwasser.
2. Die Beutel können bei Bedarf auch im Geschirrspüler gereinigt werden. Stülpen Sie die Beutel nach außen und breiten Sie diese nur in den oberen Einschub Ihres Geschirrspülers aus.
3. Lassen Sie die Beutel vor der Verwendung vollständig trocknen.

HINWEIS: Verwenden Sie die Beutel nicht wieder, wenn Sie diese zur Aufbewahrung von rohem Fleisch und Fisch oder ölhaltigen Nahrungsmitteln, zum Kochen oder in der Mikrowelle genutzt haben.

TIPPS UND HINWEISE

- **So sparen Sie Geld:** Kaufen Sie große Mengen an Nahrungsmitteln ein und teilen Sie diese in kleinere Portionen ein. Vakuumieren und verschweißen Sie diese dann und frieren Sie sie ein. Entnehmen Sie später den verschweißten Beutel, tauen Sie ihn im Kühlschrank auf und bereiten Sie anschließend Ihre Mahlzeit zu.
- **So sparen Sie Zeit:** Bereiten Sie Mahlzeiten schon im Vorfeld zu, vakuumieren und verschweißen Sie diese und bewahren Sie sie im Kühlschrank oder Gefrierfach auf. Durch das Aufwärmen der Speisen haben Sie mühelos und schnell eine Mahlzeit auf dem Tisch.
- **So sparen Sie Lebensmittel:** Vakuumieren und verschweißen Sie Reste von Mahlzeiten, um nichts wegwerfen zu müssen.
- **So bleibt der Geschmack erhalten:** Waschen, vakuumieren und verschweißen Sie Saisonfrüchte und -gemüsesorten und frieren Sie diese ein, um sie das ganze Jahr über zu genießen.
- **Schützen Sie auch Ihre Kleidung, wertvolle Dokumente, Fotos, Bastelbedarf usw. durch Vakuumversiegelung.**
- **Gezielte Portionierung:** Teilen Sie Ihre Lebensmittel in Portionen auf und beschriften, vakuumieren und verschweißen Sie die Beutel für die Aufbewahrung.
- **So bleiben Lebensmittel länger frisch.**

MIT DEM FOODSAVER™ SYSTEM VAKUUMVERPACKTE LEBENSMITTEL HALTEN LÄNGER ALS IN HERKÖMMLICHEN BEUTELN UND TÜTEN

	Lagerzeit mit herkömmlichen Beuteln und Tüten	Lagerzeit mit FoodSaver™ Folienschweißgerät *
GEFRIERSCHRANK		
Rindfleisch (Steaks, Braten)	6 - 12 Monate	2 - 3 Jahre
Rindfleisch (Hackfleich, Schmorfleisch)	3 - 4 Monate	1 Jahr
Magerer Fisch (Dorsch, Schellfisch)	4 - 6 Monate	2 Jahre
Fettiger Fisch (Lachs, Lachsforelle)	2 - 3 Monate	1 Jahr
Schweinekoteletts	4 - 6 Monate	2 - 3 Jahre
Geflügel	6 - 12 Monate	2 - 3 Jahre
Suppen und Saucen	2 - 4 Monate	1 - 2 Jahre
Gemüse	6 - 9 Monate	2 - 3 Jahre
KÜHLSCHRANK		
Käse	2 - 4 Wochen	4 - 8 Monate
Feinkost	3 - 4 Tage	7 - 10 Tage
Obst (Beeren)	1 - 5 Tage	1 - 2 Wochen
Gemüse	2 - 7 Tage	7 - 14 Tage
VORRATSKAMMER		
Müsli	2 - 3 Monate	6 - 12 Monate
Kaffee (gemahlen)	2 Wochen	1 - 2 Jahre
Gebäck (eigene Herstellung)	1 - 2 Wochen	3 - 6 Wochen
Mehl	6 - 8 Monate	1 - 2 Jahre
Nüsse	6 - 8 Monate	1 - 2 Jahre

* Die geschätzten Lagerzeiten von Lebensmitteln, die mit dem FoodSaver™ Folienschweißgerät eingeschweißt wurden, hängen von der Vorbereitung, der Qualität und den Aufbewahrungsbedingungen der Lebensmittel ab.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	LÖSUNG
Wenn ich den Deckel herunterdrücke, passiert nichts.	• Stellen Sie sicher, dass das Netzkabel ordnungsgemäß in der Steckdose eingesteckt ist. • Prüfen Sie, ob das Netzkabel unbeschädigt ist. • Vergewissern Sie sich, dass die Steckdose funktioniert, indem Sie ein anderes Gerät einstecken. Funktioniert auch dieses Gerät nicht, überprüfen Sie die Schutzschalter und Sicherungen in Ihrem Haus. • Prüfen Sie, ob der Beutel richtig in der Verschweißvorrichtung liegt. (Siehe Abbildungen auf den vorherigen Seiten.) • Drücken Sie den Deckel auf beiden Seiten kräftig herunter. • Warten Sie 20 Minuten, damit sich das Gerät abkühlen kann. Versuchen Sie es dann erneut.
Die Luft wird nicht aus dem Beutel gesaugt.	• Überprüfen Sie, ob sich in den vorverschweißten Beuteln Risse, Falten oder Löcher befinden. • Prüfen Sie, ob die Tropfschale sachgemäß an dem Gerät angebracht ist. • Vergewissern Sie sich, dass der Zubehörschlauch nicht in den Zubehöranschluss gesteckt ist. • Überprüfen Sie, ob die obere bzw. untere Dichtung locker, abgenutzt oder beschädigt ist. • Nahrungsmittel mit hohem Feuchtigkeitsanteil könnten dazu führen, dass der Beutel nicht ordnungsgemäß verschweißt wird. Schneiden Sie den Beutel auf, wischen Sie das obere Ende innen ab und verschweißen Sie den Beutel erneut. • Überprüfen Sie, ob der Beutel korrekt in die Tropfschale gelegt wurde. • Prüfen Sie, ob der Beutel richtig eingelegt ist. Wenn Sie einen Beutel aus einer Rolle zuschneiden, achten Sie darauf, dass das Ende des abgeschnittenen Stücks auf dem Schweißband liegt und NICHT über der unteren Dichtung oder der Tropfschale.
Es ist Luft in den vakuumierten Beutel eingedrungen.	• Überprüfen Sie die Schweißnaht des Beutels. Möglicherweise befindet sich ein Loch oder eine Falte in der Schweißnaht, durch die Luft wieder in den Beutel eindringen kann. Schneiden Sie den Beutel vorsichtig auf und verschweißen Sie ihn neu, oder verwenden Sie einen neuen Beutel. • Stellen Sie sicher, dass sich im Beutel keine Lebensmittelflüssigkeiten befinden. Sie müssen den Beutel u. U. aufschneiden und neu verschweißen oder einen neuen Beutel verwenden. Stark flüssigkeitshaltige Lebensmittel sollten vor dem Vakuumieren und Verschweißen angefroren sein. • Stellen Sie sicher, dass der Beutel nicht durch Lebensmittel mit scharfen Kanten beschädigt wurde. Wenn Sie ein Loch finden, schweißen Sie die Lebensmittel in einem neuen Beutel ein. • Überprüfen Sie, ob Flüssigkeit in den Bereich des Schweißbands eingedrungen ist. • Überprüfen Sie, ob die obere bzw. untere Dichtung locker, abgenutzt oder beschädigt ist. • Nahrungsmittel mit hohem Feuchtigkeitsanteil könnten dazu führen, dass der Beutel nicht ordnungsgemäß verschweißt wird. Schneiden Sie den Beutel auf, wischen Sie das obere Ende innen ab und verschweißen Sie den Beutel erneut.
Der Beutel schmilzt.	• Während des Verschweißvorgangs ist das Schweißband u. U. zu warm geworden. Lassen Sie das Gerät nach dem Gebrauch 20 Sekunden abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden. Wenn der Beutel weiterhin schmilzt, lassen Sie das Gerät bei geöffnetem Deckel ein bis zwei Minuten lang abkühlen, bevor Sie es erneut verwenden.
Der Beutel lässt sich nicht verschweißen.	• Überprüfen Sie, ob sich in den vorverschweißten Beuteln Risse, Falten oder Löcher befinden. • Nahrungsmittel mit hohem Feuchtigkeitsanteil könnten dazu führen, dass der Beutel nicht ordnungsgemäß verschweißt wird. Schneiden Sie den Beutel auf, wischen Sie das obere Ende innen ab und verschweißen Sie den Beutel erneut. • Prüfen Sie, ob der Beutel richtig eingelegt ist. Wenn Sie einen Beutel aus einer Rolle zuschneiden, achten Sie darauf, dass das Ende des abgeschnittenen Stücks auf dem Schweißband liegt und NICHT über der unteren Dichtung oder der Tropfschale. • Geben Sie dem Gerät genügend Zeit zum Abkühlen, wenn das Folienschweißgerät Gefahr läuft zu überhitzen. Im Falle einer möglichen Überhitzung schaltet das Sicherheitssystem das Gerät automatisch ab. Nach ausreichender Kühlung wird der Betrieb automatisch fortgesetzt.

GUARANTEE

Bewahren Sie bitte unbedingt den Kaufbeleg auf. Dieser für die Geltendmachung von Garantieansprüchen zwingend erforderlich.

Die in diesem Dokument beschriebene Gerätegarantie gilt für einen Zeitraum von 2 Jahren ab Kaufdatum.

Sollte das Gerät entgegen aller Erwartungen innerhalb dieses Zeitraums aufgrund eines Konzeptions- oder Herstellungsfehlers nicht mehr einwandfrei funktionieren, können Sie es zusammen mit dem Kaufbeleg und einer Kopie dieses Garantiebelegs am Kaufort abgeben.

Die aus dieser Garantie erwachsenden Ansprüche und Leistungen sind als Ergänzung zu Ihren gesetzlichen Ansprüchen anzusehen. Diese werden von dieser Garantie nicht beeinträchtigt. Diese Bedingungen können ausschließlich durch Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") geändert werden.

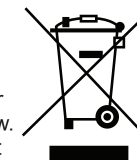
Holmes verpflichtet sich innerhalb der Garantiedauer zur kostenlosen Reparatur oder zum kostenlosen Austausch des Geräts bzw. von Geräteteilen, die nachweislich nicht ordnungsgemäß funktionieren. Es gelten jedoch folgende Voraussetzungen:

- Sie müssen den Händler oder Holmes unverzüglich über das Problem informieren.
- An dem Gerät wurden keinerlei Änderungen vorgenommen, es wurde nur bestimmungsgemäß eingesetzt, nicht beschädigt und nicht von Personen repariert, die von Holmes nicht autorisiert wurden.

Mängel, die auf unsachgemäße Nutzung, Beschädigung, nicht zugelassene elektrische Spannung, Naturgewalten, Ereignisse außerhalb der Kontrolle durch Holmes, Reparaturen oder Änderungen durch Personen, die von Holmes nicht autorisiert wurden, oder Nichtbeachtung der Nutzungsanweisungen zurückzuführen sind, werden von dieser Garantie nicht abgedeckt. Außerdem sind durch normale Gebrauchsabnutzung entstandene Mängel, wie beispielsweise geringfügige Verfärbungen und Kratzer, von dieser Garantie ausgenommen.

Die im Rahmen dieser Garantie eingeräumten Rechte gelten ausschließlich für den ursprünglichen Käufer und dürfen nicht auf die kommerzielle oder kommunale Nutzung ausgedehnt werden.

Falls Ihr Gerät mit einer länderspezifischen Garantie- oder Gewährleistung geliefert wurde, sollten Sie sich nach deren Bedingungen und nicht nach dieser Garantie richten. Nötigenfalls kann Ihnen der örtliche Vertragshändler weitere Informationen geben.



Dieses Zeichen weist darauf hin, dass dieses Produkt in der EU nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Um mögliche Umweltschäden oder eine Beeinträchtigung der menschlichen Gesundheit durch ungeordnete Abfallbeseitigung zu vermeiden, führen Sie das Produkt dem Recycling zu, um die umweltverträgliche Wiederverwendung der Materialien zu fördern. Bitte geben Sie das gebrauchte Gerät bei einer Rückgabe- bzw. Sammelstelle ab, oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Dort kann das Produkt einem umweltverträglichen Recycling zugeführt werden.

Holmes Products (Europe) Limited

1 Francis Grove

London

SW19 4DT

Großbritannien

PRECAUCIONES IMPORTANTES

Lea cuidadosamente este manual antes de utilizar este aparato, puesto que un uso correcto del mismo le ofrecerá el mejor rendimiento posible.
Conserve estas instrucciones para consultarlas en el futuro.
Cuando se utilizan aparatos eléctricos, se deben seguir todas las instrucciones básicas de seguridad, incluidas las siguientes:

- Lea las instrucciones detenidamente.
- No utilice la selladora de alimentos al vacío sobre superficies calientes o húmedas, ni cerca de una fuente de calor.
- Use siempre la selladora de alimentos al vacío en una superficie plana.
- No sumerja ninguna parte de la selladora de alimentos al vacío, ni el cable de alimentación ni el enchufe en agua u otros líquidos.
- Para desconectarlo, desenchufe el cable de alimentación de la toma de electricidad. No lo desconecte tirando del cable. Desenchufe siempre la selladora de alimentos al vacío antes de limpiarla.
- No utilice la selladora de alimentos al vacío con un cable de alimentación o enchufe dañados.
- No utilice la selladora de alimentos al vacío si no funciona correctamente o si está dañada de algún modo. Si el cable o la máquina están estropeados, debe devolverlos a un centro de servicio autorizado. Para obtener más información consulte la garantía.
- Utilice la selladora de alimentos al vacío sólo para su uso previsto.
- Vigile atentamente en el caso de que haya niños cerca de este producto.
- Este aparato no debe ser utilizado por personas (incluidos niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o que carezcan de la experiencia o los conocimientos necesarios para ello, a no ser que hayan sido supervisados o hayan recibido instrucciones relativas al uso del aparato por una persona responsable de su seguridad. Vigile a los niños y no permita que jueguen con el aparato.
- La selladora de alimentos al vacío no debe utilizarse como un juguete.
- La selladora de alimentos al vacío no puede utilizarse con fines comerciales. En caso de sellar más de 30 bolsas o botes seguidos, espere al menos 25 minutos antes de continuar utilizando la selladora de alimentos al vacío.

PRECAUCIÓN: Esta selladora de alimentos al vacío está equipada con un sistema de seguridad de tecnología avanzada que se restablece de manera automática en caso de que se produzca una situación potencial de sobrecalentamiento. Después de haber sellado algunas bolsas, el sistema cerrará la unidad automáticamente durante un minuto aproximadamente.
Este aparato es **SÓLO DE USO DOMÉSTICO.**
No intente reparar este producto. El mantenimiento y reparación lo debe realizar un representante de servicio autorizado.
Se proporciona un cable de alimentación eléctrica corto para reducir el riesgo como consecuencia de enredarse o de tropezarse con un cable más largo. Hay cables alargadores disponibles y no se prohíbe su uso si se utilizan con cuidado. Cuando se utiliza un cable alargador, el voltaje eléctrico indicado de dicho cable no deberá ser menor al que indica el aparato. El cable más largo deberá colocarse de manera que no cubra la parte superior del contador o del tablero cuando existe posibilidad de tropezarse, engancharse o tirar de él de manera no intencionada, sobre todo por parte de niños.

EMPIECE A DISFRUTAR DE LAS VENTAJAS DE SU SISTEMA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS AL VACÍO FOODSAVER™

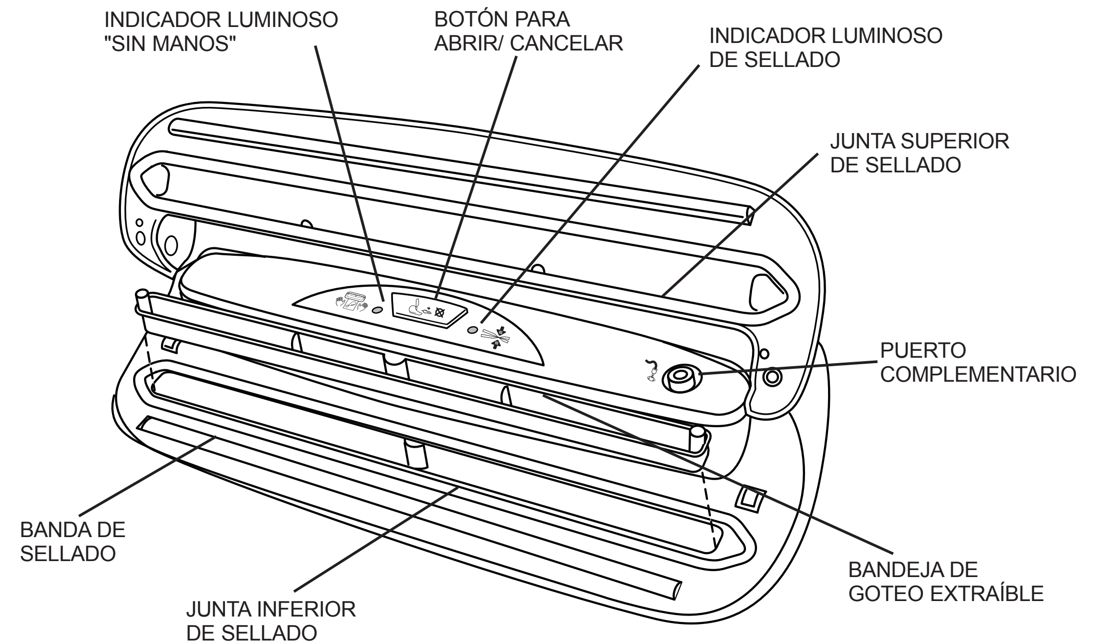
Con el nuevo sistema de presionar/mantener y liberar, presione hacia abajo firmemente sobre la tapa y cuando el indicador luminoso "sin manos" se ilumine podrá retirar las manos y dejar que la selladora al vacío haga el resto. El aparato continuará con el vaciado y, a continuación, sellará la bolsa.

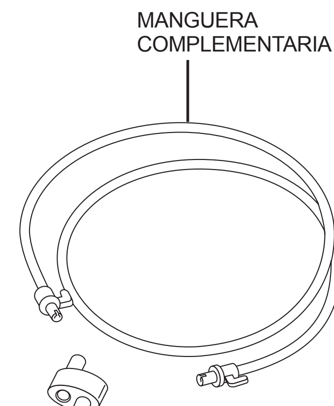
En este artículo se incluye lo siguiente:

- Selladora de alimentos
- Bolsas de entrada
- Manguera complementaria

Si prepara alimentos y comidas por adelantado y luego las almacena con el sistema de almacenamiento al vacío FoodSaver™, ahorrará tiempo y dinero.

DESCRIPCIÓN DE LA SELLADORA DE ALIMENTOS AL VACÍO FOODSAVER™





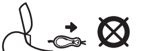
Sellado 

Sin manos 

Puerto complementario 

Presión 

PRECAUCIÓN: caliente 

Abrir/Cancelar 

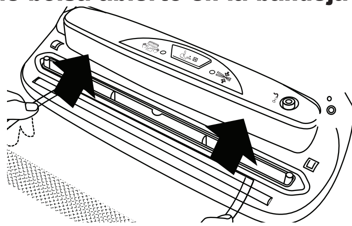
PREPARAR EL SISTEMA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS AL VACÍO FOODSAVER™ PARA SU USO

Desempaquete su selladora al vacío de FoodSaver™ cuidadosamente y póngala en una superficie plana. Asegúrese de quitar todos los materiales de embalaje del interior del aparato.

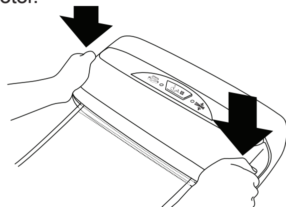
Limpie todos los componentes según el apartado **CUIDADO Y LIMPIEZA** de este manual antes de usarla por primera vez.

CÓMO HACER BOLSAS A MEDIDA

1. Saque tanta bolsa como necesite para envasar al vacío, más 7,6 cm. Con un par de tijeras corte la longitud de bolsa deseada del rollo de bolsa. Asegúrese de cortarla en línea recta. Enchufe el cable de alimentación.
2. Abra la tapa. Ponga un extremo de la bolsa cortada entre la banda de sellado y la junta inferior de sellado. **NO ponga el extremo de bolsa abierto en la bandeja de goteo.**

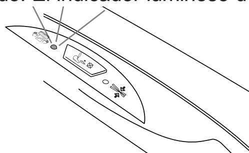


3. Cierre la tapa. Ponga las manos a ambos lados de la tapa. Presione firmemente en ambos lados de la tapa hasta que se inicie el motor.

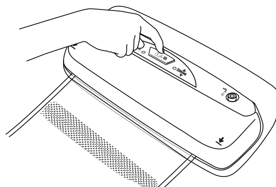


SUGERENCIA: Alinee el lado izquierdo de la bolsa con el lado izquierdo de la boquilla.

4. Continúe manteniendo la tapa cerrada. Cuando se encienda el indicador luminoso "sin manos", podrá quitar de forma segura las manos de la tapa. La unidad continuará con el proceso de vaciado y, a continuación, empezará el sellado. El indicador luminoso de sellado se enciende cuando la unidad empieza a sellar la bolsa.



5. Cuando el motor se pare y el indicador luminoso de sellado ya no esté iluminado, presione el botón Abrir/Cancelar.



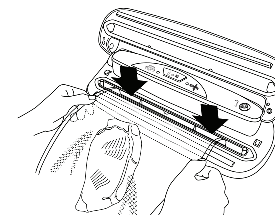
6. La bolsa a medida está lista para ser envasada al vacío y sellada.

SUGERENCIA: El botón Abrir/Cancelar también puede utilizarse para cancelar el proceso a mitad del ciclo y abrir la tapa. En este caso, la bolsa no se sellará.

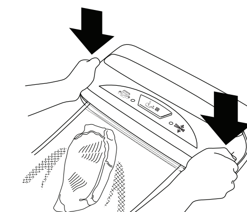
PRECAUCIÓN:
- Esta selladora de alimentos al vacío está equipada con un sistema de seguridad de tecnología avanzada que se restablece de manera automática en caso de que se produzca una situación potencial de sobrecalentamiento. Después de haber sellado algunas bolsas, el sistema cerrará la unidad automáticamente durante un minuto aproximadamente.
- Esta selladora no puede utilizarse con fines comerciales. En caso de sellar más de 30 bolsas o botes seguidos, espere al menos 25 minutos antes de continuar uti lizando la selladora de alimentos al vacío.
- La unidad tiene un periodo de refrigeración entre los ciclos. Espere 20 segundos antes de volverla a utilizar.

CÓMO SELLAR AL VACÍO CON BOLSAS

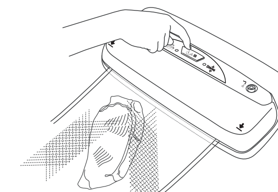
1. Ponga los elementos que se tienen que sellar en una bolsa a medida o precortada. Deje como mínimo 7,6 cm entre el contenido y la parte superior de la bolsa para permitir la contracción de la bolsa.
2. Abra la tapa y sitúe el extremo abierto de la bolsa en la bandeja de goteo. Cierre la tapa.



3. Para comenzar el proceso de vaciado, presione hacia abajo la tapa con ambas manos hasta que se inicie el motor. Continúe manteniendo la tapa cerrada.



4. Cuando se encienda el indicador luminoso "sin manos", podrá quitar de forma segura las manos de la tapa.
5. La unidad continuará con el vaciado y, a continuación, sellará la bolsa.
6. Cuando el motor se pare y el indicador luminoso de sellado ya no esté iluminado, presione el botón Abrir/Cancelar. Levante la tapa y saque la bolsa.



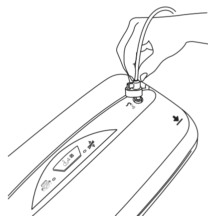
SUGERENCIA: El botón Abrir/Cancelar también puede utilizarse para cancelar el proceso a mitad del ciclo y abrir la tapa. En este caso, la bolsa no se sellará.

En la base del producto, debajo de la tapa, aparecen diagramas con ilustraciones.

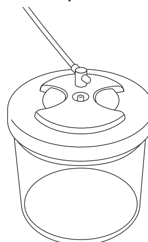
PRECAUCIÓN:
- To Esta selladora de alimentos al vacío está equipada con un sistema de seguri dad de tecnología avanzada que se restablece de manera automática en caso de que se produzca una situación potencial de sobrecalentamiento. Después de haber sellado algunas bolsas, el sistema cerrará la unidad automáticamente durante un minuto aproximadamente.
- Esta selladora no puede utilizarse con fines comerciales. En caso de sellar más de 30 bolsas o botes seguidos, espere al menos 25 minutos antes de continuar utilizando la selladora de alimentos al vacío.
- La unidad tiene un periodo de refrigeración entre los ciclos. Espere 20 segundos antes de volverla a utilizar.

CÓMO SELLAR AL VACÍO CON BOTES

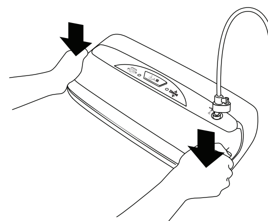
1. Conecte uno de los extremo de la manguera complementaria al puerto complementario.



2. Conecte el otro extremo de la manguera complementaria al accesorio.



3. Para comenzar el proceso de vaciado, presione hacia abajo la tapa con ambas manos hasta que se inicie el motor. Continúe manteniendo la tapa cerrada. Cuando se encienda el indicador luminoso "sin manos", podrá quitar de forma segura las manos de la tapa. La unidad continuará con el vaciado. Una vez se ha extraído el aire, el motor y los indicadores luminosos se apagarán automáticamente.



SUGERENCIA: El botón Abrir/Cancelar también puede utilizarse para cancelar el proceso a mitad del ciclo y abrir la tapa.

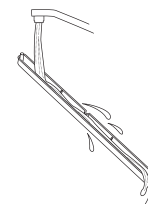
CUIDADO Y LIMPIEZA

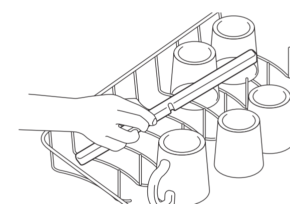
1. Desenchufar siempre el aparato antes de su limpieza o montaje.
2. No sumergir en agua.
3. No utilizar elementos abrasivos para limpiar el aparato.
4. Limpiar la parte externa del aparato con un trapo húmedo y jabón.
5. Para limpiar la parte interna del aparato, limpie los restos de comida o líquido con una toalla de papel.
6. Seque bien todas las piezas antes de volver a conectar y utilizar la unidad.

CÓMO LIMPIAR LA BANDEJA DE GOTEO EXTRAÍBLE

La selladora de alimentos al vacío FoodSaver™ está equipada con una bandeja de goteo extraíble que se puede extraer de la bolsa. Deben mantenerse las prácticas normales de limpieza.

1. Levante la tapa y retire cuidadosamente la bandeja de goteo para no vertir el contenido.
2. Lave la bandeja de goteo con agua tibia y jabón o en el estante superior del lavavajillas.





3. Deje que se seque completamente.
4. Vuelva a colocar la bandeja de goteo.

Limpieza de las bolsas

1. Lave las bolsas con agua tibia y jabón.
2. Las bolsas se pueden lavar en el lavavajillas si lo desea. Dé la vuelta a las bolsas y colóquelas únicamente sobre el estante superior.
3. Deje que las bolsas se sequen completamente antes de usarlas.

SUGERENCIA: No reutilice las bolsas si se han usado para guardar carnes crudas, pescado, alimentos grasientos o se han hervido o introducido en el microondas.

SUGERENCIAS Y CONSEJOS

- **Ahorre dinero:** Compre a granel, separe los alimentos en porciones para comidas, envase al vacío y congele. Sólo saque la bolsa sellada, descongele en la nevera y prepare su comida.
- **Ahorre tiempo:** Prepare las comidas por adelantado, enváselas al vacío, guárdelas en la nevera o congelador y recaliéntelas para una comida rápida y sin complicaciones.
- **Guarde alimentos:** Envase al vacío las sobras para no desaprovecharlas.
- **Conserve el sabor:** Limpie, envase al vacío, selle y congele frutas y verduras de temporada para disfrutarlas en cualquier época del año.
- **Guarde ropa, documentos valiosos, fotografías, artículos de artesanía y mucho más.**
- **Control de porciones:** Separe la comida en porciones individuales, escriba información nutricional en la bolsa, envase al vacío y almacene.
- **Mantenga los alimentos frescos por más tiempo.**

EL SISTEMA DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS ENVASADOS AL VACÍO FUNCIONA MEJOR QUE LAS BOLSAS Y ENVOLTORIOS CONVENCIONALES

	Duración del almacenamiento con las bolsas y envoltorios convencionales	Duración del almacenamiento con el sistema de almacenamiento de alimentos envasados al vacío FoodSaver™ *
CONGELADOR		
Ternera (filetes, asados)	6 -12 meses	2 - 3 años
Ternera (picadillo, estofado)	3 - 4 meses	1 año
Pescado magro (bacalao, merluza)	4 - 6 meses	2 años
Pescado graso (salmón, trucha)	2 - 3 meses	1 año
Chuletas de cerdo	4 - 6 meses	2 - 3 años
Pollo	6 - 12 meses	2 - 3 años
Sopas y salsas	2 - 4 meses	1 - 2 años
Verduras	6 - 9 meses	2 - 3 años
NEVERA		
Queso	2 - 4 semanas	4 - 8 meses
Delicatessen	3 - 4 días	7 - 10 días
Frutas (Bayas)	1 - 5 días	1 - 2 semanas
Gemüse	2 - 7 días	7 - 14 días
DESPENSA		
Cereales	2 - 3 meses	6 - 12 meses
Café (molido)	2 semanas	1 - 2 años
Galletas (caseras)	1 - 2 semanas	3 - 6 semanas
Harina	6 - 8 meses	1 - 2 años
Nueces	6 - 8 meses	1 - 2 años

* La estimación del tiempo de almacenamiento de FoodSaver™ depende del método de preparación, la calidad de los alimentos y las condiciones de almacenamiento.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SOLUCIÓN
No sucede nada cuando presiono la tapa hacia abajo	• Asegúrese de que el cable de alimentación esté enchufado correctamente en la toma de corriente. • Asegúrese de que el cable de alimentación no tiene ningún tipo de daño. • Asegúrese de que la toma de corriente funciona enchufando cualquier otro aparato. Si no funciona, compruebe los interruptores o fusibles de su casa. • Asegúrese de que la bolsa está correctamente colocada en el conducto de vaciado. (Véase los gráficos de las páginas anteriores) • Presione firmemente hacia abajo ambos extremos de la tapa. • Espere 20 minutos para que el aparato se enfríe y, a continuación, intente usarlo de nuevo.
No se ha extraído el aire de la bolsa	• Compruebe que no haya huecos, pliegues, arrugas o agujeros en las bolsas preselladas. • Verifique que la bandeja de goteo esté correctamente insertada en la unidad. • Asegúrese de que la manguera complementaria no esté insertada en el puerto complementario. • Compruebe que las juntas de sellado superior e inferior no estén sueltas, gastadas o rotas. • Puede que los alimentos con alto contenido líquido eviten el sellado adecuado de la bolsa. Córtela para abrir y secar la parte superior del interior de la bolsa y vuelva a sellar. • Compruebe si la bolsa se ha insertado correctamente en la bandeja de goteo. • Asegúrese de que ha colocado la bolsa en el sitio correcto. Cuando haga una bolsa de un rollo, asegúrese de que el extremo de la parte cortada está en la banda de sellado, NO sobre la junta inferior de sellado o en la bandeja de goteo.
El aire se ha vuelto a filtrar en la bolsa sellada	• Compruebe el sellado de la bolsa. Podría haber un agujero o una arruga que permitiera al aire volver a entrar en la bolsa. Corte la bolsa con cuidado y vuélvala a cerrar, o utilice una bolsa nueva. • Asegúrese de que no haya humedad ni líquidos procedentes del alimento dentro de la bolsa. Es posible que tenga que cortar la bolsa para abrirla y volverla a sellar en configuración de humedad, o utilizar una bolsa nueva. Congele parcialmente los alimentos con exceso de líquidos antes de envasarlos al vacío. • Asegúrese de que no hay alimentos con los bordes afilados que pudieran perforar la bolsa. Si encuentra un agujero por perforación, selle todo el artículo en una bolsa nueva. • Asegúrese de que no se esparzan líquidos en la zona de la banda de sellado. • Compruebe que las juntas de sellado superior e inferior no estén sueltas, gastadas o rotas. • La humedad de los alimentos con alto contenido líquido impedirá que la bolsa se selle correctamente. Corte la bolsa para abrirla y secar la parte superior del interior de la bolsa y vuelva a sellar.
La bolsa se funde	• La banda de sellado podría haber estado demasiado caliente durante el proceso de sellado. Deje que se enfríe la unidad durante 20 segundos entre uso y uso. Si la bolsa sigue fundiéndose, deje que se enfríe la unidad con la tapa en posición vertical durante 25 minutos antes de volverla a usar.
La bolsa no se sellará	• Compruebe que no haya huecos, pliegues, arrugas o agujeros en los bordes presellados. • La humedad de los alimentos con alto contenido líquido impedirá que la bolsa se selle correctamente. Corte la bolsa para abrirla y secar la parte superior del interior de la bolsa y vuelva a sellar. • Asegúrese de que ha colocado la bolsa en el sitio correcto. Cuando haga una bolsa de un rollo, asegúrese de que el extremo de la parte cortada está en la banda de sellado, NO sobre la junta inferior de sellado o en la bandeja de goteo. • Asegúrese de dejar el tiempo suficiente para que el aparato se enfríe. Cuando la selladora de alimentos al vacío se encuentre en situación potencial de sobrecalentamiento, el sistema de seguridad apagará la unidad y reanudará el funcionamiento automáticamente después de haberse enfriado lo suficiente.

GUARANTEE

Guarde este recibo ya que lo necesitará para cualquier reclamación dentro de esta garantía.

Este producto tiene una garantía de 2 años desde la fecha de compra tal como se describe en este documento.

Durante este período de garantía, en el improbable caso de que el aparato ya no funcione debido a un fallo de diseño o fabricación, devuélvalo al lugar donde lo compró con su recibo de caja y una copia de esta garantía.

Los derechos y ventajas de esta garantía son adicionales a sus derechos estatutarios, que no se verán afectados por esta garantía. Sólo Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") tiene derecho a cambiar estos términos.

Holmes se compromete, durante el período de garantía, a reparar o cambiar el aparato, o cualquier parte del aparato que no funcione correctamente, de manera gratuita siempre que:

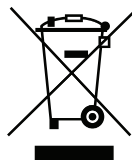
- Informe inmediatamente al establecimiento de compra o a Holmes del problema; y
- No se haya modificado el aparato de ninguna forma ni se haya sometido a daños, uso indebido, mal uso o reparación por cualquier otra persona no autorizada por Holmes.

Los fallos que se produzcan por uso indebido, daños, mal uso, uso con un voltaje incorrecto, desastres naturales, acontecimientos que escapan al control de Holmes, reparaciones o modificaciones realizadas por una persona no autorizada por Holmes o por no seguir las instrucciones de uso no están cubiertas por esta garantía. Además, el desgaste o deterioro debidos al uso normal, incluidos, sin limitación, los arañazos y las pequeñas decoloraciones no están cubiertos por esta garantía.

Los derechos de esta garantía sólo se aplicarán al comprador original y no se cubrirán el uso comercial o comunitario.

Si el aparato incluye una garantía específica de algún país, consulte los términos y condiciones de dicha garantía en sustitución de la presente garantía, o póngase en contacto con el comerciante autorizado de su localidad para obtener más información.

Esta marca indica que en ninguna parte de la Unión Europea está permitido desechar este producto junto con la basura del hogar. En vez de eso, y en línea con las leyes que tratan de prevenir posibles perjuicios para el medio ambiente o para la salud humana a causa del desecho incontrolado de residuos, usted debe reciclar este producto de manera responsable. De ese modo, entre todos promovemos la reutilización sostenible de los recursos materiales. Para reciclar el producto usado, use los sistemas de recogida que tenga en su localidad o póngase en contacto con la tienda o comercio en que fue comprado dicho producto. Así ellos podrán llevar el producto al lugar designado para el reciclaje adecuado, respetuoso con el medio ambiente.



Holmes Products (Europe) Limited

1 Francis Grove

London

SW19 4DT

Reino Unido

PRECAUZIONI IMPORTANTI

Leggere attentamente questo manuale prima di utilizzare l'apparecchiatura, in quanto le istruzioni permetteranno di massimizzarne le prestazioni.
Conservare queste istruzioni per uso futuro.
Quando si usano apparecchiature elettriche è importante rispettare alcune precauzioni fondamentali fra cui le seguenti:

- Leggere attentamente tutte le istruzioni.
- Non utilizzare la termosigillatrice sottovuoto su una superficie umida o calda, né accanto ad una sorgente di calore.
- Usare sempre la termosigillatrice sottovuoto su una superficie piana.
- Non immergere alcun componente della termosigillatrice sottovuoto, il cavo di alimentazione o la spina in acqua o in altri liquidi.
- Per scollegarla, disinserire il cavo di alimentazione dalla presa elettrica. Non tirare il cavo. Scollegare sempre la termosigillatrice sottovuoto prima di intraprendere qualsiasi operazione di pulizia.
- Non utilizzare la termosigillatrice sottovuoto se il cavo di alimentazione e/o la spina sono danneggiati.
- Non utilizzare la termosigillatrice sottovuoto se esibisce un funzionamento anomalo o appare danneggiata. Se il cavo dell'apparecchiatura è danneggiato, restituire l'unità ad un centro di assistenza autorizzato. Consultare la garanzia per ulteriori informazioni.
- Utilizzare la termosigillatrice sottovuoto solo nel modo inteso.
- Sorvegliare attentamente i bambini che utilizzano questa apparecchiatura o che giocano in sua prossimità.
- Questa unità non è intesa per l'uso da parte di persone (bambini compresi) aventi ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, inesperte o incompetenti, tranne nei casi in cui abbiano ricevuto istruzioni o formazione in merito all'uso dell'unità da parte di una persona responsabile della loro incolumità. Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con questa unità.
- La termosigillatrice sottovuoto non è un giocattolo.
- La termosigillatrice sottovuoto non è intesa per uso commerciale. Se si desidera sigillare più di 30 buste o confezioni consecutive, attendere almeno 25 minuti prima di continuare l'uso.

ATTENZIONE: questa termosigillatrice è dotata di un'avanzata tecnologia di sicurezza che ne richiede la reimpostazione di conseguenza ad una situazione di possibile surriscaldamento. Dopo aver sigillato alcune buste, l'unità si spegnerà automaticamente per 1 minuto circa.

Questo elettrodomestico è inteso **UNICAMENTE PER L'USO DOMESTICO.**
Non tentare di riparare l'unità, ma affidarla ad un agente qualificato dell'assistenza.
Il cavo di alimentazione corto è fornito per ridurre il rischio di intrappolamento o di inciampo. È possibile utilizzare una prolunga, ma in tal caso esercitare la massima cautela. Se si utilizza una prolunga, la potenza elettrica nominale non deve essere inferiore a quella indicata sulla termosigillatrice. La lunghezza del cavo in esubero può essere avvolta in modo che non sia d'ingombro per evitare che possa intralciare il passaggio o che venga tirata inavvertitamente, soprattutto dai bambini.

SFRUTTATE TUTTI I VANTAGGI DEL SISTEMA DI CONSERVAZIONE ALIMENTARE SOTTOVUOTO FOODSAVER™

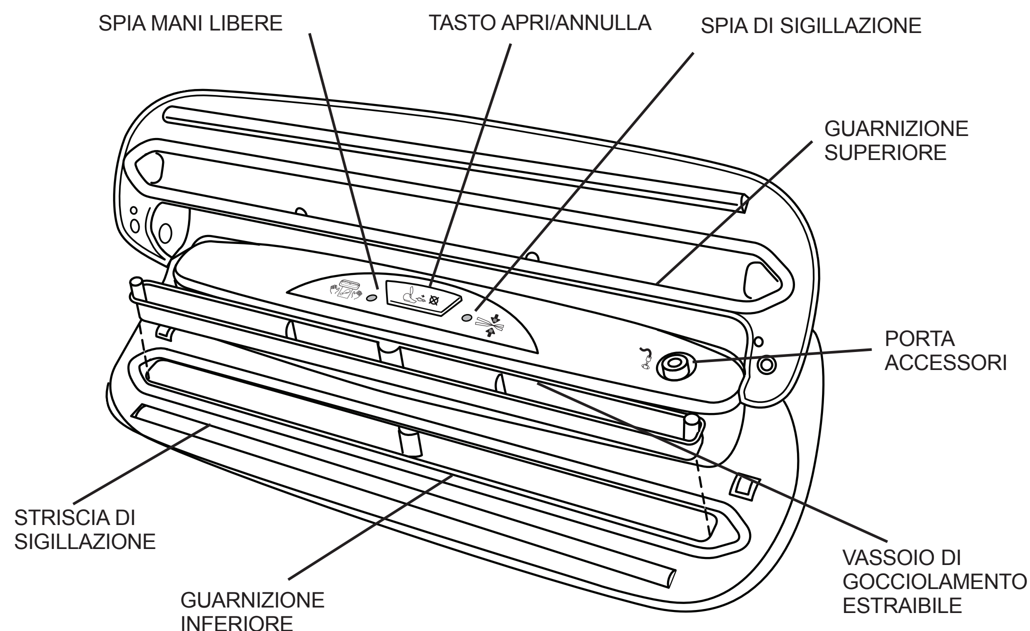
Il nuovo meccanismo di pressione e rilascio consente di premere con decisione sul coperchio e di rilasciare la mano quando si accende la spia Mani libere: la termosigillatrice si occupa del resto. L'apparecchiatura attiva il sottovuoto e sigilla la busta.

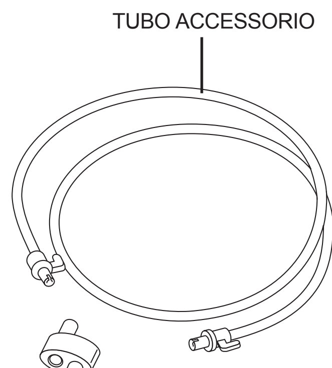
L'unità comprende:

- Termosigillatrice
- Una confezione di buste
- Tubo accessorio

La preparazione dei pasti per tutta la settimana e la loro conservazione con la termosigillatrice sottovuoto FoodSaver™ assicura enormi risparmi di tempo e denaro.

TERMOSIGILLATRICE SOTTOVUOTO FOODSAVER™





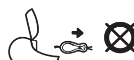
Sigillazione 

Mani libere 

Porta accessori 

Pressione 

ATTENZIONE: Caldo 

Apri/Annulla 

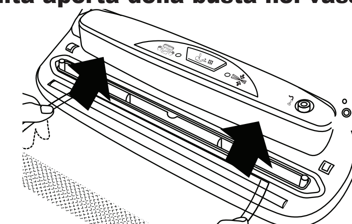
PREDISPOSIZIONE ALL'USO DELLA TERMOSIGILLATRICE SOTTOVUOTO FOODSAVER™

Disimballare con cura la termosigillatrice sottovuoto FoodSaver™ e posarla su una superficie piana. Togliere tutti i materiali di imballo dai lati.

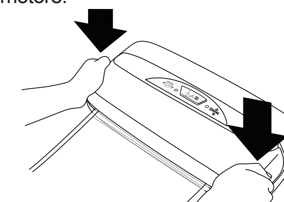
Prima dell'uso, pulire le parti in base alle istruzioni fornite nella sezione **CURA E PULIZIA** di questo manuale.

COME CREARE BUSTE DI VARIE MISURE

1. Tirare dal rotolo una quantità di materiale sufficiente per formare l'involucro per il prodotto da sigillare, più 7,6 cm. Con un paio di forbici, tagliare la lunghezza della busta. Praticare il taglio quanto più diritto possibile. Inserire il cavo di alimentazione.
2. Aprire il coperchio. Inserire un'estremità della busta tra la striscia di sigillazione e la guarnizione inferiore. **NON inserire l'estremità aperta della busta nel vassoio di gocciolamento.**

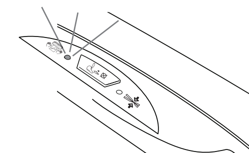


3. Richiudere il coperchio. Appoggiare le mani sui due lati del coperchio e premere con decisione su entrambi i lati fino all'avvio del motore.

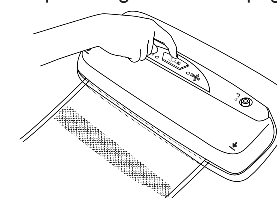


NB: La termosigillatrice non funziona se il coperchio non è chiuso correttamente.

4. Continuare a tenere chiuso il coperchio. Quando la spia Mani libere si accende, rilasciare le mani dal coperchio. L'unità attiva il sottovuoto e sigilla la busta. La spia di sigillazione si accende nel momento in cui l'unità inizia l'operazione.



5. Quando il motore si arresta e la spia di sigillazione si spegne, premere il tasto Apri/Annulla.



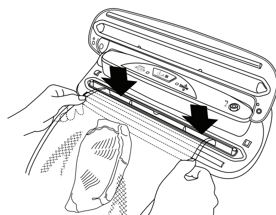
6. La busta è ora pronta per la sigillazione sottovuoto.

NB: È anche possibile utilizzare il tasto Apri/Annulla per annullare l'operazione in corso e aprire il coperchio: la busta non sarà sigillata completamente in questo caso.

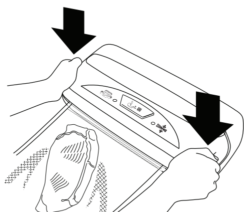
ATTENZIONE:
- Questa termosigillatrice è dotata di un'avanzata tecnologia di sicurezza che ne richiede la reimpostazione di conseguenza ad una situazione di possibile surriscal damento. Dopo aver sigillato alcune buste, l'unità si spegnerà automaticamente per 1 minuto circa.
- La termosigillatrice non è intesa per uso commerciale. Se si desidera sigillare più di 30 buste o confezioni consecutive, attendere almeno 25 minuti prima di contin uare l'uso.
- L'unità deve sostare per un periodo di raffreddamento tra due cicli; attendere 20 secondi prima di usarla di nuovo.

COME SIGILLARE LE BUSTE SOTTOVUOTO

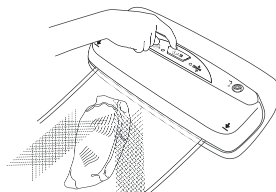
1. Inserire il prodotto da sigillare nella busta (standard o creata su misura). Riempire la busta non oltre 7,6 cm dall'estremità perché la termosigillazione ne causa il ritiro.
2. Aprire il coperchio dell'unità e inserire l'estremità aperta della busta nel vassoio di gocciolamento. Richiudere il coperchio.



3. Per iniziare la procedura sottovuoto, premere con decisione sul coperchio con entrambe le mani, fino all'avvio del motore. Continuare a tenere chiuso il coperchio.



4. Quando la spia Mani libere si accende, rilasciare le mani dal coperchio.
5. L'unità attiva il sottovuoto e sigilla la busta.
6. Quando il motore si arresta e la spia di sigillazione si spegne, premere il tasto Apri/Annulla. Sollevare il coperchio ed estrarre la busta.



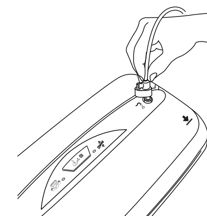
NB: È anche possibile utilizzare il tasto Apri/Annulla per annullare l'operazione in corso e aprire il coperchio: la busta non sarà sigillata completamente in questo caso.

Gli schemi illustrativi sono riportati sulla base dell'unità, sotto il coperchio.

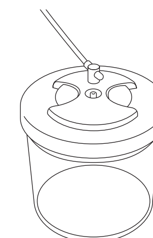
ATTENZIONE:
- Questa termosigillatrice è dotata di un'avanzata tecnologia di sicurezza che ne richiede la reimpostazione di conseguenza ad una situazione di possibile sur riscaldamento. Dopo aver sigillato alcune buste, l'unità si spegnerà automatica mente per 1 minuto circa.
- La termosigillatrice non è intesa per uso commerciale. Se si desidera sigillare più di 30 buste o confezioni consecutive, attendere almeno 25 minuti prima di continuare l'uso.
- L'unità deve sostare per un periodo di raffreddamento tra due cicli; attendere 20 secondi prima di usarla di nuovo.

COME SIGILLARE I CONTENITORI SOTTOVUOTO

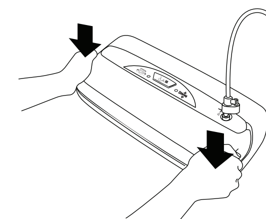
1. Collegare un'estremità del tubo accessorio nella porta accessori.



2. Inserire l'altra estremità del tubo nell'accessorio posto sul contenitore.



3. Per iniziare la procedura sottovuoto, premere con decisione sul coperchio con entrambe le mani, fino all'avvio del motore. Continuare a tenere chiuso il coperchio. Quando la spia Mani libere si accende, rilasciare le mani dal coperchio. L'unità attiva il sottovuoto. Dopo aver eliminato tutta l'aria, il motore e le spie si spengono automaticamente.



NB: È anche possibile utilizzare il tasto Apri/Annulla per annullare l'operazione in corso e aprire il coperchio.

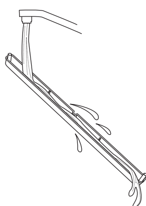
CURA E PULIZIA

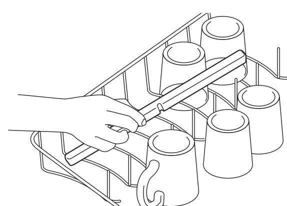
1. Disinserire sempre la spina dalla presa di corrente prima di intraprendere qualsiasi operazione di pulizia.
2. Non immergere in acqua.
3. Non utilizzare detergenti abrasivi per la pulizia.
4. Detergere le superfici esterne con un panno morbido e inumidito e sapone.
5. Per pulire l'interno, utilizzare carta da cucina per eliminare tracce di alimenti o liquidi.
6. Asciugare completamente tutti i componenti prima di ricollegare l'unità alla presa elettrica.

Pulizia del vassoio di gocciolamento estraibile

La termosigillatrice sottovuoto FoodSaver™ è dotata di un vassoio di gocciolamento estraibile che intrappola il liquido che si riversa dalla busta. Osservare le normali procedure di pulizia.

1. Sollevare il coperchio e rimuovere il vassoio di gocciolamento evitando di rovesciarne il contenuto.
2. Lavare il vassoio in acqua calda e sapone o in lavastoviglie, nel cestello superiore.





3. Lasciarlo asciugare completamente.
4. Reinserire il vassoio.

Pulizia delle buste

1. Lavare le buste in acqua calda e saponata.
2. È possibile lavare le buste anche in lavastoviglie, nel qual caso rovesciarle e distribuirle solo nel cestello superiore.
3. Lasciarle asciugare completamente prima di utilizzarle di nuovo

NB: Non riutilizzare le buste dopo avervi conservato carni crude, pesce o alimenti oleosi o che sono stati bolliti o cotti al microonde.

SUGGERIMENTI E CONSIGLI

- **Per risparmiare denaro:** acquistare gli alimenti all'ingrosso, separarli in porzioni per un pasto, sigillarli sottovuoto e congelarli. Quindi togliere una busta sigillata dal freezer, lasciarla scongelare in frigorifero e preparare il pasto.
- **Per risparmiare tempo:** preparare i pasti in anticipo, sigillarli sottovuoto e conservarli in frigorifero o nel freezer; basterà poi riscaldarli velocemente e il pranzo è servito.
- **Per evitare gli sprechi:** sigillare sottovuoto gli avanzi per eliminare gli sprechi.
- **Per conservare i sapori:** lavare, sigillare sottovuoto e surgelare frutta e verdura di stagione per averle a disposizione tutto l'anno.
- **Per proteggere indumenti, documenti importanti, fotografie, ecc.**
- **Per controllare le porzioni:** separare gli alimenti in porzioni individuali, riportare i valori nutrizionali sulla busta, sigillarla sottovuoto e conservarla.
- **Per mantenere i prodotti freschi più a lungo.**

I SISTEMI DI CONSERVAZIONE DEGLI ALIMENTI SOTTOVUOTO SONO SUPERIORI ALLE BUSTE E PELLICOLE TRADIZIONALI

	Tempo di conservazione con i sistemi tradizionali	Tempo di conservazione don il sistema di conservazione sottovuoto FoodSaver™*
FREEZER		
Manzo (bistecche, arrosti)	6 - 12 mesi	2 - 3 anni
Manzo (macinato, bollito)	3 - 4 mesi	1 anno
Pesce magro (merluzzo, baccalà)	4 - 6 mesi	2 anni
Pesce grasso (salmone, trota di mare)	2 - 3 mesi	1 anno
Braciole di maiale	4 - 6 mesi	2 - 3 anni
Pollame	6 - 12 mesi	2 - 3 anni
Minestre e sughi	2 - 4 mesi	1 - 2 anni
Verdure	6 - 9 mesi	2 - 3 anni
FRIGORIFERO		
Formaggio	2 - 4 settimane	4 - 8 mesi
Affettati	3 - 4 giorni	7 - 10 giorni
Frutti di bosco	1 - 5 giorni	1 - 2 settimane
Verdure	2 - 7 giorni	7 - 14 giorni
DISPENSA		
Cereali	2 - 3 mesi	6 - 12 mesi
Caffè (macinato)	2 settimane	1 - 2 anni
Biscotti (caserecci)	1 - 2 settimane	3 - 6 settimane
Farina	6 - 8 mesi	1 - 2 anni
Frutta secca	6 - 8 mesi	1 - 2 anni

* I tempi di conservazione stimati con il sistema FoodSaver™ dipendono dalla preparazione, dalla qualità dell'alimento e dalle condizioni di conservazione.

RISOLUZIONE DI PROBLEMI EVENTUALI

PROBLEMA	SOLUZIONE
L'unità non funziona quando chiudo il coperchio	• Verificare che il cavo di alimentazione sia inserito nella presa di corrente. • Verificare che il cavo di alimentazione non sia danneggiato. • Verificare che la presa di corrente sia funzionante, inserendo e accendendo un altro elettrodomestico. Diversamente, controllare gli interruttori di sicurezza o i fusibili. • Sincerarsi che la busta sia in posizione corretta nel canale del sottovuoto. (V. figure alle pagine precedenti) • Premere con decisione su entrambi i lati del coperchio. • Attendere 20 minuti che l'unità si raffreddi e riprovare.
L'aria non viene eliminata dalla busta	• Verificare che non siano presenti bolle, pieghe, arricciature o fori nella busta presigillata. • Verificare che il vassoio di gocciolamento sia inserito correttamente nell'unità. • Verificare che il tubo accessorio non sia inserito nella relativa porta. • Controllare le guarnizioni superiore ed inferiore e sostituirle se sono usurate. • Alimenti dall'alto contenuto di liquido possono impedire la sigillazione corretta della busta. Tagliare la busta per aprirla, asciugare il contenuto all'interno e risigillarla. • Verificare che la busta sia inserita correttamente nel vassoio di gocciolamento. • Controllare di aver inserito la busta nella posizione corretta. Quando si crea una busta da un rotolo, sincerarsi che il lato tagliato appoggi sulla striscia di sigillazione, NON sulla guarnizione inferiore o sul vassoio di gocciolamento.
L'aria si è infiltrata nella busta sottovuoto	• Verificare l'ermeticità della busta. Potrebbero essere presenti fori o arricciature che consentono infiltrazioni d'aria. Tagliare con cautela la busta per aprirla e risigillarla o utilizzare una nuova busta. • Verificare che non sia presente umidità o del liquido alimentare nella busta. Potrebbe essere necessario tagliare la busta per aprirla e risigillarla con l'impostazione umida o utilizzare una nuova busta. Congelare parzialmente l'alimento liquido prima di sigillarlo sottovuoto. • Verificare che l'alimento non contenga ingredienti che possano aver forato la busta. Se si nota un foro, sigillare l'alimento in una nuova busta. • Verificare che i liquidi non si siano sparsi all'area della striscia di sigillazione. • Controllare le guarnizioni superiore ed inferiore e sostituirle se sono usurate. • Alimenti dall'alto contenuto di liquido possono impedire la sigillazione corretta della busta. Tagliare la busta per aprirla, asciugare il contenuto all'interno e risigillarla.
La busta si fonde	• La striscia di sigillazione potrebbe essere eccessivamente calda durante la sigillazione. Attendere che l'unità si raffreddi per 20 secondi tra due usi. Se la busta continua a fondersi, lasciare raffreddare l'unità con il coperchio aperto per 25 minuti prima dell'uso.
La busta non si sigilla	• Verificare che non siano presenti bolle, pieghe, arricciature o fori lungo i bordi presigillati della busta. • Alimenti dall'alto contenuto di liquido possono impedire la sigillazione corretta della busta. Tagliare la busta per aprirla, asciugare il contenuto all'interno e risigillarla. • Controllare di aver inserito la busta nella posizione corretta. Quando si crea una busta da un rotolo, sincerarsi che il lato tagliato appoggi sulla striscia di sigillazione, NON sulla guarnizione inferiore o sul vassoio di gocciolamento. • Dare tempo sufficiente all'unità di raffreddarsi. Quando insorge una possibile condizione di surriscaldamento, il sistema di sicurezza spegne l'unità, e potrà riprendere il funzionamento normale dopo il raffreddamento.

GARANZIA

Conservare lo scontrino d'acquisto poiché esso sarà necessario per qualsiasi reclamo esposto in base alle condizioni di questo certificato di garanzia.

Questao prodotto è garantito per 2 anni dall'acquisto, secondo le modalità descritte nel presente documento.

Durante il decorso della garanzia, nell'improbabile eventualità che l'apparecchiatura si guasti a causa di un problema tecnico o di fabbricazione, riportarla al punto d'acquisto insieme allo scontrino fiscale e ad una copia di questo certificato di garanzia.

I diritti spettanti all'acquirente in base alle condizioni di questo certificato di garanzia sono in aggiunta a quelli previsti dalla legge che non risultano alterati dalle condizioni di questo certificato. Solo Holmes Products (Europe) Ltd. ("Holmes") ha l'autorità di modificare queste condizioni.

Holmes si impegna a riparare o a sostituire gratuitamente nell'arco del periodo di garanzia qualsiasi parte dell'apparecchiatura dovesse risultare difettosa, a condizione che:

- Si segnali tempestivamente il problema al punto d'acquisto o a Holmes; e
- l'apparecchiatura non sia stata modificata in alcun modo né soggetta a danni, uso improprio o abuso, a riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da Holmes.

I guasti intervenuti durante l'uso normale, per uso improprio, danno, abuso, tensione incorretta, cause naturali, eventi non determinati da Holmes, riparazione o alterazione per opera di un tecnico non autorizzato da Holmes o la mancata ottemperanza alle istruzioni d'uso sono esclusi dalla presente garanzia. Inoltre, l'uso normale compreso, a titolo di esempio, una lieve alterazione del colore (sbiadimento) e i graffi, non sono coperti dalla presente garanzia.

I diritti spettante all'utente ai sensi della presente garanzia si applicano unicamente all'acquirente originale e non si estendono all'uso commerciale o comunitario.

Se l'apparecchiatura è fornita con un accordo specifico per il paese o una cartolina di garanzia, consultare le condizioni di tale accordo, che prevalgono su quelle esposte in questa sede oppure rivolgersi a un rivenditore autorizzato per ulteriori informazioni.



Questo marchio indica che il prodotto non deve essere smaltito con altri rifiuti domestici nel mercato UE. Per impedire danni all'ambiente o alla salute dell'uomo, causati dallo smaltimento incontrollato dei rifiuti, riciclare questo prodotto in modo responsabile onde promuovere il riutilizzo sostenibile delle risorse e dei materiali. Restituire le unità usate nei cassonetti della raccolta differenziata adibiti allo scopo o rivolgersi al rivenditore presso cui è stato acquistato il prodotto, il quale si incaricherà di riciclarlo in maniera sicura per l'ambiente.

Holmes Products (Europe) Limited

1 Francis Grove

Londra

SW19 4DT

UK

V1020-I_10MLM1.indd 47-48 3/8/10 2:10:42 PM